Ah ! si vous aviez ..... une PEUGEOT

Levures Sélectionnées
MAISON EUGÈNE GERMAIN
AIX-EN-PROVENCE

55e Année. T. 109. — N° 12 Dimanche 20 Mars 1938

LE

PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

FONDATEURS : L. DEGRULLY et V. VERMOREL

Anciens Directeurs : L. DEGRULLY et L. RAVAZ

Publié sous la direction de :

P. DEGRULLY

Professeur à l'Ecole nationale d'Agriculture de Montpellier
Propriétaire-viticulteur

Emm. DEGRULLY, Ingénieur agricole, Secrétaire de la Rédaction

Avec le concours de Professeurs de l'Ecole Nationale d'Agriculture de Montpellier
de Directeurs des Services agricoles
de Professeurs d'Agriculture, de Directeurs de Stations viticoles et œnologiques
d'un grand nombre d'Agriculteurs et de Viticulteurs

Le Progrès Agricole paraît tous les Dimanches
et forme par an 2 forts volumes
illustrés de nombreuses gravures en noir et de planches en couleurs

PRIX DE L'ABONNEMENT :
France : Un an, **45 francs** — Pays étrangers, **100 francs**
Le Numéro : 1 franc

Adresser tout ce qui concerne la Rédaction, les demandes de renseignements, les échantillons, les Abonnements et les Annonces
AU DIRECTEUR DU PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE
1 *bis*, rue de Verdun, à MONTPELLIER

Chèques Postaux 786 Montpellier Téléphone : 41-47 (2 lignes)

Reproduction interdite

L'Engrais "MACROGÈNE" est la fumure idéale de la Vigne
-: Rendements très augmentés, parfois doublés :-
MAISON EUGÈNE GERMAIN - AIX-EN-PROVENCE
Reg. Com. Aix 65-87

SPÉCIALITÉS ŒNOLOGIQUES
pour Traitements Préventifs et Licites des
Maladies des Vins
Reg. Com. 65-87

Examen gratuit des Échantillons de VIN
MAISON EUGÈNE GERMAIN
Sylvain GERMAIN, successeur
Ingénieur chimiste - Licencié ès sciences
Expert près les Tribunaux
AIX-EN-PROVENCE

Utilisez les produits spécialement étudiés et préparés pour vous

par les

Mines de Soufre d'Apt

Soufre d'Apt. - En poudre impalpable, mouillable, très adhéreut, très actif par suite de l'état natif du soufre et de la présence de produits bitumineux, fongicides et insectifuges.

S'emploie par poudrage à sec ou dans les bouillies à la dose de 3 à 5 kilos par hectolitre.

Insectosoufre. - Soufre insecticide, sans arsenic. Combat simultanément l'Oïdium et tous les insectes de la vigne : Vers du raisin, Altise, Vers gris, etc...

Sulfurol. - Soufre sulfaté, extra fin, adhérent, mouillable.

Agit par son soufre contre l'Oïdium ;

par son cuivre contre le Mildiou et les Rots ;

par ses produits bitumineux comme insectifuge contre la Cochylis, l'Eudémis et autres insectes.

Stéacuprite. - La plus efficace des poudres cupriques fabriqué comme le Sulfurol en plusieurs dosages :

1,50 pour cent de cuivre métal et

2,50 pour cent de cuivre métal.

Produit de confiance pour éviter le Mildiou de la grappe, le Mildiou de la pomme de terre, la Rouille de l'Asperge.

Dorifol. - Poudre insecticide absolument efficace contre le Doryphora de la pomme de terre, non dangereuse pour l'homme et les animaux domestiques.

Exempt d'arsenic. — Conserve ses propriétés.

Mines de Soufre d'Apt

Siège social : 5, rue de Nimes, à ARLES (B.-du-R.)

EXPLOITATIONS MINIÈRES & USINES :

à **Saignon,** près APT (Vaucluse)

POUR L'HIVER

contre

la PYRALE

l'ESCA

100 o/o FRANÇAIS

Voici le

PINTARSEN

Produit Breveté
(Marque déposée)

Dosage garanti : Un litre de PINTARSEN contient :
350 grammes d'Huile rectifiée de goudron de pin sélectionné
150 grammes d'Emulsifiants insecticides.
150 grammes d'Arsenic sous forme d'arsénite de soude.

Nouveauté scientifique alliant aux qualités anticryptogamiques ovicides, insecticides, de l'huile rectifiée de goudron de pin sélectionné **la Toxicité** des solutions d'arsénite de soude bien connue, mais mal utilisée par manque de pénétration.

Les Dérivés Résiniques et Terpéniques S.A.

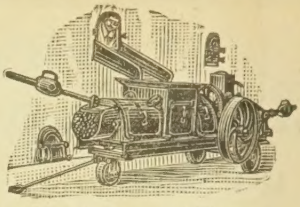
Boîte postale n° 1 — DAX (Landes)

— R. C. Dax n° 4743 —

PERA FRERES

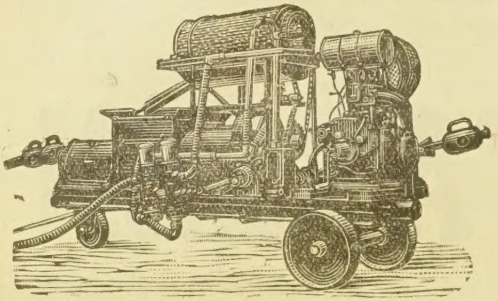
FLORENSAC (Hérault)

FRANCE

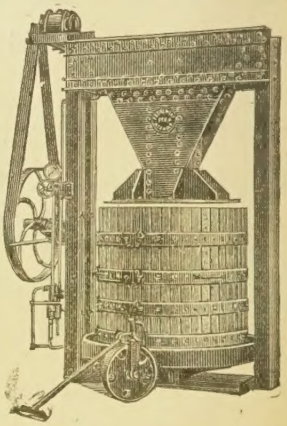


Déposée France et Etranger

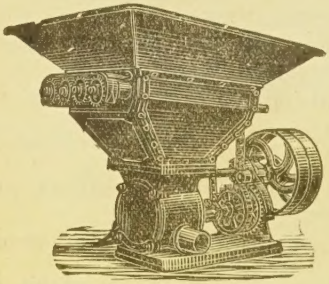
Matériel Vinicole moderne



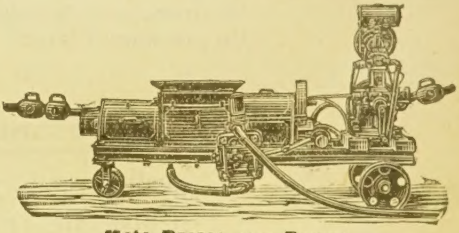
Moto-Presse avec Pompe et Débourbeur



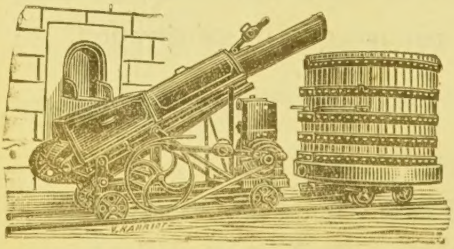
Presses Hydrauliques en acier
Presses à Grande Surface
à 3 mains tournantes



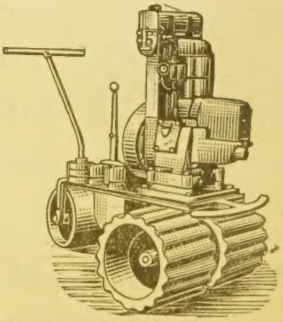
Fouloirs-Pompes
avec prise de moûts sous les rouleaux



Moto-Presse avec Pompe



Compresseur-Elévateur de marc cuvé
supprimant le repassage des marcs à la presse hydraulique



Tasseur
de marcs en silos

SOCIÉTÉ DE PRODUITS CHIMIQUES
INDUSTRIELS & VITICOLES

SIÈGE SOCIAL
A PARIS

USINE A
BEAUCAIRE

Direction Technique agricole
1, rue Collot
MONTPELLIER
Téléph. : 22-73

Usine à
BEAUCAIRE
(Gard)
Téléph. 41

Contre Pyrale et Apoplexie (Maladie de l'Esca)

LE SEUL PRODUIT A BASE
DE SELS ARSENICO-ALUMINIQUES

Pyralumnol

LE SEUL PRODUIT A EFFICACITÉ PROLONGÉE
A ACTION CERTAINE ET DURABLE

Contre la Fumagine de la Vigne
et en traitement d'hiver des arbres fruitiers

LE PRODUIT LE PLUS STABLE

SPICANTHROL

LE PRODUIT LE PLUS EFFICACE

Notice et renseignements sur demande

S'adresser aux agents locaux ou directement à Beaucaire (Gard) ou à M. P. Ballard
Directeur Technique de la S. P. C. I. V., 1, rue Collot, Montpellier.

Syndicat Professionnel de l'Industrie
DES ENGRAIS AZOTÉS
4, Rue de l'Herberie — Montpellier

ARBORICULTEURS !

Après avoir nettoyé vos arbres par les **Traitements d'hiver de Régnération ou d'entretien**, et les avoir débarrassés des vieilles écorces, mousses, lichens, cochenilles, kermès, etc...

Ne négligez pas de faire un **traitement préprintanier** pour détruire les **Cryptogames**, tels que **Oïdium, Blanc, Tavelure, Monilia, Corynéum, Cloque**, etc..., avec le

VERDOSOUFRE

Soufre mouillable au Verdet

Spécialement étudié par M. DESFLASSIEUX, dans ses vergers du Colombier, et fabriqué par M, René BARRÈRE, arboriculteur à Espira-de-l'Agly (P.-O.)

Le VERDOSOUFRE contient { 75 pour cent de soufre maille 300 / 3,15 pour cent cuivre à l'état de verdet / 1 pour cent alcool terpénique sulfoné

Ses avantages sont :

Cuivre entièrement soluble à l'eau et plus efficace que dans les bouillies ordinaires où il est neutralisé par le carbonate ou la chaux.

Pouvoir mouillant et adhérent très important par suite de l'alcoo terpénique sulfoné qu'il contient.

Pour tous renseignements complémentaires, s'adresser à la :

Société Anonyme des Produits Chimiques et Engrais de Bram

26, Rue Coste-Reboulh - CARCASSONNE - Tél. 2.06

PRODUCTEURS DIRECTS NOUVEAUX DE

SEIBEL

Produisent économiquement des vins de qualité

Lors du dernier Concours de Dégustation de Mâcon, tandis que le vin témoin provenant d'un cru moyen du Beaujolais était noté 15, des vins faits avec des SEIBEL : 9110 - 13666 - 7053 - 8745 - 10096 - 10878 et 7052 obtenaient respectivement les notes : 14 - 16 - 16 - 16 - 17 - 18 et 19.

Pour tous renseignements, notice et prix-courant, s'adresser à :

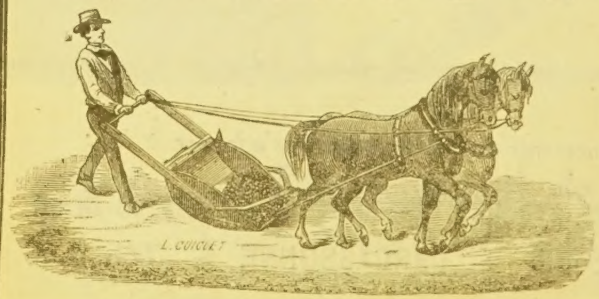
M. SEIBEL { *à* **AUBENAS** (Ardèche) *ou à* **MONTBOUCHER-s/-JABRON** (Drôme)

SUPERPHOSPHATE DE CHAUX

ENGRAIS DE BASE

GARNIER & Cie A REDON

ILLE-&-VILAINE



PELLE à CHEVAL

culbutante automatique

Demandez catalogue

CARBONATE DE SOUDE

Les bouillies au Carbonate de Soude SOLVAY n'engorgent pas les appareils

SOLVAY

HYBRIDES × VINIFERAS

Créations récentes

de haute résistance aux maladies

SEYVE-VILLARD

HYBRIDEUR

à SAINT-VALLIER (Drôme)

Collection importante des meilleurs hybrides anciens et nouveaux
BOUTURES, RACINÉS et GREFFÉS DISPONIBLES

Catalogue adressé franco sur demande

Venir visiter du 1er au 20 septembre

MACCLESFIELD S'AN LA CORNUBIA BORDEAUX

BOUILLIE

MACCLESFIELD

15% de Cuivre pur

Ag. gén. : GARRIGUE & CHALLOU - Bordeaux-Béziers

Maison L.-A. ANGIBAUD fondée en 1877

CIE DU GUANO DE POISSON FRANCAIS

JODET-ANGIBAUD, Père et Fils, Succrs

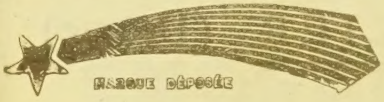
Siège à LA ROCHELLE, 21/23, Avenue de Metz et 4/6, rue Jourdan

Téléph.: 21-31 à La Rochelle ; 26 à Neufchâtel (P.-de-C.) ; 4 à Brévands, par Carentan 3 à Quéven (Morbihan) ; 7-30 à Lorient-Kéroman ; 21 à Gujan-Mestras (Gironde)

Reg. du Com. 837, La Rochelle

VINGT USINES modernes équipées électriquement certaines avec embranchement particulier et reliées aux Cies de chemins de fer.

NOMBREUX CHANTIERS sur tout le littoral français OCÉAN et MANCHE



SEULS FABRICANTS

DES

Engrais les plus PUISSANTS

le GUANO DE POISSON FRANÇAIS

qui s'emploie dans tous les SOLS et sur toutes CULTURES
Résultats merveilleux sur plusieurs récoltes

et le

SUPERGUANO DE POISSON FRANÇAIS

plus spécialement préparé pour la fumure des

VIGNES

ou il donne depuis plusieurs années des **RÉSULTATS MERVEILLEUX** tant au point de vue de la pousse que de la fructification

S'adresser pour l'Hérault, le Gard, l'Aude, à :
Henri PUGI, agent général. **5, Allées Paul-Riquet - BÉZIERS**

Pour les autres départements ; à la Maison JODET-ANGIBAUD, à LA ROCHELLE, qui fournira les adresses des autres agences

Viticulteurs, Agriculteurs.

Pour lutter contre Cochylis, Eudémis, Carpocapse, Doryphore, etc...
employez les meilleurs produits

Plombarsine
Diplombine
Calarsine
Trucidor (poudre roténonée)

Contre les maladies cryptogamiques

Permanganate de Potasse agricole

Seul curatif de l'Oïdium

Ajoutez-en 125 gr. par hecto à vos bouillies cupriques,
vous en renforcerez l'action contre le Mildiou.

SANS RIVAL POUR LES TRAITEMENTS D'HIVER

Société des Usines Chimiques RHONE-POULENC

21, Rue Jean-Goujon — PARIS (8e)

Viticulteurs-Propriétaires !

Plus de soufrages, plus de sulfatages onéreux qui ruinent votre budget

Assurez vos récoltes en remplaçant vos Viniferas par les nouveaux hybrides sélectionnés qui seuls vous donneront la couleur et l'alcool qui vous manque, en vous laissant chaque année un bénéfice raisonnable.

Si vous manquez de couleur :

Plantez SEIBEL 8357, le plus gros teinturier connu à ce jour

Son pouvoir colorant d'un beau rouge vif et non bleuâtre est au moins dix fois supérieur aux plus gros teinturiers connus à ce jour.

D'une vigueur extraordinaire, peut se planter direct pour remplacement ou greffés sur tous les porte-greffes usuels Lot : 3309, 161-49, etc...

Indemne sans traitements — Echantillons de vin sur demande

Si vous manquez d'alcool :

Plantez SEIBEL 11.803 greffés.

Raisins et grains de l'Aramon, mais avec 12° à 14° d'alcool.

Ainsi que d'autres variétés très intéressantes tel que : 2007 — 4643 — 5455 — 6905 — 7053 — 8357 — 8745 — 8916 — 10096, etc., greffes, racines et boutures.

Ainsi que les nouveaux SEYVE-VILLARD 12-417, 12-428, etc...

Demandez renseignements et prix courant envoyé franco à :

M. Jean MALOD

Viticulteur-Pépiniériste

MONTELIMAR (Drôme) — *Maison de confiance*

Pépinières sous le contrôle du Service phytopathologique

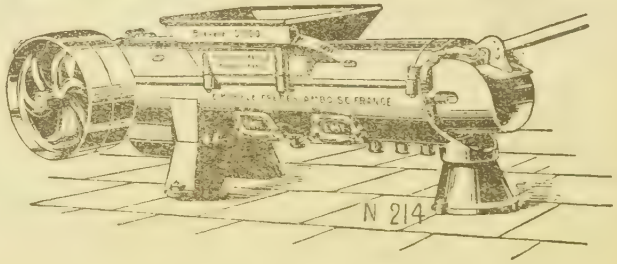
Télégrammes : MALOVIGNES-MONTÉLIMAR — Téléphone : 2-57.

PRESSOIRS MABILLE

S.A.R.L. Capital 3.300.000 Frs

Les nouveaux

Pressoirs Continus MABILLE



ont une **SUPÉRIORITÉ INCONTESTABLE** sur tous les autres grâce à leur

obturateur "Hermétic"

et à leur **hélice "Universelle"**

Brevetés S.G.D.G.

qui permettent

- **de traiter** les vendanges **grasses** et **égrappées**
- **d'augmenter** le débit à vitesse égale
- **de diminuer** la force motrice à débit égal
- **d'obtenir** des moûts peu chargés par l'emploi de **vitesses réduites**

PRESSOIRS MABILLE – AMBOISE – FRANCE

NOTICE FRANCO R.C. TOURS N°195

PRESSOIRS MABILLE PRESSOIRS MABILLE

N° 845

55e Année. — N° 12 20 Mars 1938

LE PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

SOMMAIRE

Pierre Larue. — Chronique. — Sur l'évolution de la viticulture au Maroc..... 273
Pierre Laffond. — Les maladies et parasites du vignoble algérien et les conditions climatériques de la campagne 1937. 277
Ch. Secrétain. — Comment réussir un élevage de vers à soie..... 280
J. Vercier. — Le fraisier. Culture, production, vente et industrie de la fraise... 283
René Truchet. — Dates des vendanges et météorologie 287
Questions diverses. — Machine à ramasser les doryphores — Destruction des Courtilières. — Distributeur à bât. — Triage automatique des produits agricoles. Vers la cellule vendangeuse ?..... 290
Informations et Communications des Sociétés agricoles — Assemblée générale de la Société des agriculteurs de France, — A André Téléki. 292
Le mouvement des vins en février 294
Bulletin commercial. — Observations météorologiques.

CHRONIQUE

Sur l'évolution de la viticulture au Maroc

La vigne aime les côtes. Les Marocains fixés dans les vallées montagneuses la cultivaient pour ses fruits en plantations plus ou moins régulières, à la densité moyenne de deux mille pieds à l'hectare. On comptait 18 millions de ceps, soit environ 9.000 hectares.

Nous préférons compter en hectares pour permettre les comparaisons régionales.

La plus ampélophile était la Doukkala (région de Mazagan) avec 29,4 pour cent des vignes indigènes, puis celle de Fez avec 27 pour cent, celle de Meknès avec 11,6 pour cent, celle de Taza avec 9 pour cent, celle d'Ouezzane avec 6,3 pour cent, celle de Mogador avec 5,3 pour cent. Toutes régions de coteaux où existaient des vrais villages.

Presque point de vigne dans les plaines à céréales et plateaux moutonniers comme le Rharb (Port-Lyautey), la Chaouia (Casablanca), le Tadla (Moyen Atlas), le Haouz de Marrakech et même les plaines côtières du Maroc oriental touchant l'Oranie (Oujda).

Pas de vigne au sud de Marrakech, dans l'Atlas ni le Sous subdésertique.

En 1908, les Européens avaient planté 10 hectares de vigne à vin, en 1919 : 670 hectares.

Les colons furent avertis par les Algériens et les Français que la surproduction sous le régime douanier métropolitain ne permettrait jamais l'accès des vins en franchise.

Les plantations continuèrent cependant et furent en partie l'œuvre d'Algériens dans le Maroc oriental.

On comptait 10.000 hectares en 1929, 20.000 en 1933, 25.000 en 1935 et années suivantes.

Ces plantations ne sont nullement des extensions des vignes indigènes. Elles ont été effectuées dans des terrains plats ou ondulés.

Ainsi, sur les 1.500 hectares plantés en 1934-35, on en compte 466 dans la région de Rabat et Rharb ; 406 sur les plateaux de Meknès ; 220 sur ceux de Fès (ou Fez) ; 184 dans la Chaouia (Casablanca) ; 117 dans les plaines d'Oujda. Ces dernières régions étaient déjà les mieux pourvues depuis la guerre.

C'est surtout dans la région de Meknès qu'a progressé la vigne en cette année de 1935 précédant l'interdiction de planter. Cela est dû à deux facteurs principaux : la présence de sables rouges à fond imperméable, infertile pour les céréales et la construction à crédit de grandes caves. Il y a peut-être eu abus du crédit conduisant à la plantation de vignobles sans cave propre. Cette région est du reste favorisée pour les cultures arbustives déjà en faveur chez les berbères.

*
**

En 1937, la production du vin fut de 580.000 hectolitres dont 38 pour cent pour la région de Meknès qui arrivera à fournir la moitié des vins du Maroc, 32 pour cent pour la région de Casablanca, 17,2 pour cent pour la région de Rabat, du Rharb et d'Ouezzane, 6,3 pour cent pour la région d'Oujda, 5,6 pour cent pour la région de Fès et Taza.

On compte seulement un pour cent de vins spéciaux : 6.000 hectolitres. Nous supposons que rentrent dans cette catégorie les vins de liqueur, les muscats et les mousseux. Certains crus et certaines marques sont très honorables.

D'après les tableaux d'analyse du laboratoire officiel de Casablanca, 61 pour cent des vins sont rouges, 26 pour cent rosés, 13 pour cent sont vinifiés en blanc.

Soixante pour cent de l'ensemble pèse 11 à 12 degrés et 28 pour cent 12 à 13 degrés (chiffres de la récolte 1936).

Les neuf-dixièmes des vins dépassaient 11 degrés et les deux-tiers dépassaient 12 degrés.

Un dixième des vins serait classé comme anormal soit par suite d'acidité inférieure à 3 grammes d'acide sulfurique par litre, soit comme ne répondant pas aux rapports Halphen, Roos ou Blarez.

Les règles strictes du contrôle auraient fait refuser pour l'expor-

tation sur les vins de 1936 : 85.000 hectolitres de vin rouge, 48.000 hectolitres de vins rosés et 28.000 hectolitres de vins blancs, principalement pour défaut d'acidité fixe compromettant la conservation et aussi, chez les vins rouges, pour excès de matières réductrices.

Ces vins sont vendus au détail à partir de 1 fr. 50 le litre, mais plus souvent 1 fr. 75 au début de 1938.

Les appellations d'origine autorisées pour l'exportation sont :

Pour la région d'Oujda : Berkane et Angad.

Pour la région de Fès : Saïs et Beni-Sadden.

Pour la région de Meknès : Zerhoun, Guerrouane et Beni M'Tir.

Pour la région du Nord-Ouest : Rharb (= Ouest).

Pour la région de Rabat : Chellah et Zemmour.

Pour la région de Casablanca : Zaer, Zenata, Sahel.

Pour la région de Mazagan : Doukkala.

En outre, sont vendues à l'intérieur, directement en fûts ou en bouteilles, de nombreuses marques et coupages et aussi des crus dont les suivants :

Pour la région d'Oujda : Beni Snassen.

Pour la région de Meknès : Toulal, Cherika, Aït-Souala.

Pour la région de Rabat : Valpierre (blanc).

Pour la région de Casablanca : Sidi Larbi, Beni Amar, Ouled Thaleb, Bou Laouane, Saint-Jean-de-Fedhala.

Les demandes des exportateurs sont transmises aux caves par des notes précises. Par exemple : Hambourg désire des vins de coupage de couleur aussi foncée que possible, d'extrait dépassant 28 grammes, d'alcool dépassant 11 degrés pour coupage de vins clairets allemands.

Ces degrés sont exceptionnels. Seulement un pour cent de la récolte de 1936. Nous ne pensons pas que Hambourg ait pu recevoir satisfaction sans tolérer 13 degrés, ce qui ne représente encore que 5 pour cent de la récolte — sauf concentration.

Les affaires d'exportation sont traitées par des courtiers en marchandises de tout ordre alimentaires ou non qui ne sont guère dégustateurs et se basent sur les chiffres et le contrôle d'échantillonnage de chaque demi-muid.

Le résultat de la progression viticole et du contrôle des exportations se lit nettement dans les statistiques, montrant que l'importation de vins ordinaires a décru au Maroc de 250.000 hectolitres en 1930 à 2.000 hectolitres en 1935, cependant que les exportations passaient de zéro à 18.000 hectolitres.

L'importation des vins de liqueur a également diminué de moitié. Elle était encore de 8.000 hectolitres en 1935. Ce chiffre doit comprendre les apéritifs.

Il est certain qu'avec des prix de revient moins élevés, le Maroc

concurrencera l'exportation algérienne en vins ordinaires et en vins de coupage. Quant à l'exportation de vins ordinaires de la Métropole, elle n'existe plus guère que vers la Belgique et la Suisse.

Des navires portent directement les vins de Casablanca aux ports de la Mer du Nord, ce qui permet de les donner à prix avantageux en Belgique, en Hollande, en Grande Bretagne, en Allemagne et en Scandinavie, nations important également des phosphates.

Les mêmes navires et d'autres portent les vins vers l'Afrique occidentale et équatoriale.

⁂

Malgré cela, l'exportation n'intéresse guère que le dixième de la récolte, qui atteindra 800.000 hectolitres quand toutes les jeunes vignes seront en production. Le Maroc interdisant l'accès des Européens, on estime que la consommation ne pourra pas dépasser 500.000 hectolitres.

On pourra augmenter la production des vermouths, des vins de dessert et des vins mousseux, mais cela ne débitera pas beaucoup.

On pourra exporter davantage de vins « Cawcher ou cachirs » aux populations juives de l'Europe, mais la concurrence de la Palestine limitera ce débouché.

A l'intérieur, on parle de propagande uvale et d'interdiction des vinaigres autres que celui de vin.

Nous écrivons ceci quelques semaines avant un Congrès du raisin qui doit permettre aux notabilités uvales d'excursionner au Maroc.

Il ne faut pas se faire illusion sur l'augmentation de la consommation du raisin ni du jus de raisin. La plupart des musulmans sont trop pauvres pour acheter ce dernier.

De plus, la production des fruits juteux et des agrumes va devenir formidable : or, dès qu'apparaissent les clémentines à la mi-novembre, on laisse de côté le raisin, on boit du jus d'orange ou des citronnades de préférence au jus de raisin.

La tomate est également en surproduction et son jus riche en vitamines.

Or, les agrumes et les tomates seront toujours bon marché dans les villes marocaines où existent d'énormes excédents sur les exportations.

Certains fruits sont refusés comme trop mûrs ou tachés, ce qui ne les empêche pas d'être excellents à consommer de suite.

La culture du raisin de table et la préparation du raisin sec peuvent prendre une extension plus grande ; ce ne sera pas dans les régions des plaines productrices actuelles, mais dans les vallées de montagnes sans nuages en été ou en automne.

Il ne suffirait donc pas de surgreffer les vignes actuelles, il faudrait perfectionner la vigne, surtout chez les indigènes, pour obtenir à bon marché des raisins précoces ou tardifs et des raisins secs.

Le Maroc est aujourd'hui sous le carcan de l'économie dirigée à coups de dahirs (arrêtés) et avec force gendarmes techniques et économiques.

Plusieurs dahirs du 19 novembre 1937 règlementent le warrantage des vins. Le mieux aurait été de supprimer tous les crédits qui ont conduit à accélérer déraisonnablement la plantation des vignes au lieu d'exercer l'activité sur des productions intéressant de plus près la masse de la population si mal nourrie.

L'abricot sec (mechmech) est plus facilement obtenu que le raisin sec. Ce sont les régions de montagne et non les plaines viticoles actuelles qui fournissent le plus de fruits de réserve. Il y a lieu d'aider à la mise en valeur de ces régions de culture paysanne qui vont en se dépeuplant.

L'extension du vignoble ne semble pas souhaitable en plaine, mais pourrait « festonner » la base de certains coteaux pour y entretenir le bien-être d'une population laborieuse enfin pacifiée.

Pierre Larue,
Docteur de l'Université. — Ingénieur agronome.

LES MALADIES ET PARASITES DU VIGNOBLE ALGÉRIEN [1]

ET LES CONDITIONS CLIMATÉRIQUES DE LA CAMPAGNE 1937

L'eudémis

L'évolution de l'eudémis (*Polychrosis Botrana* Schiff) s'est nettement ressentie, cette année, des conditions climatériques. D'une façon générale, les grands vols des trois générations successives se sont produits avec une avance très sensible sur les dates habituelles. En première génération, quelques belles journées ensoleillées au début du mois permirent de capturer les premiers adultes à partir du 15 mars. Dans la région du Fondouck, le maximum de prises était réalisé dès le 22. Dans les autres centres de la Mitidja, le grand vol s'échelonnait entre le 25 mars et le 3 avril alors que, dans les années normales, il est généralement compris entre le 5 et 10 avril.

Les papillons de deuxième génération, conservant l'avance prise par ceux de la première, commencèrent à apparaître vers le 15 mai. Le grand vol fut constaté, selon les centres, du 2 au 10 juin, au lieu des environs du 15, époque habituelle.

(1) Voir page 256.

Les fortes chaleurs de juillet devaient précipiter l'évolution des chenilles et faire apparaître la troisième génération avec une avance d'environ deux semaines dans la région de Philippeville (grand vol le 20 juillet) et d'une huitaine de jours dans la Mitidja (grand vol le 27 juillet).

Grâce à la généralisation des traitements arsenicaux, les dégâts causés par ce parasite se font de moins en moins importants. On peut même affirmer que, pour certains viticulteurs bien familiarisés avec les particularités techniques de la lutte, le danger de l'Eudémis n'existe plus : sa destruction est entrée dans la pratique culturale et on ne lui prête ni plus ni moins d'attention qu'aux ennemis courants du vignoble. Quelques améliorations dans les traitements sont d'ailleurs à signaler, obtenues notamment par l'emploi d'arséniates de plomb d'une grande finesse dont nous avons déjà parlé à propos des altises. Une tenue en suspension fortement prolongée, l'obtention d'une répartition homogène sur les organes à protéger ont permis, ainsi que nous le laissions supposer l'an dernier, de réduire sensiblement les doses incorporées aux bouillies. C'est ainsi qu'à raison de 500 gr. par hecto on a pu obtenir une efficacité comparable à celle fournie par l'addition d'un kilogramme d'arséniate ordinaire. Cette réduction est, en outre, intéressante par le fait que les grappes reçoivent une quantité de toxique moitié moindre qu'auparavant et que l'élimination de celui-ci, au cours de la fermentation, sera beaucoup plus facile.

L'emploi des poudres roténonées s'est sensiblement étendu cette année malgré le prix élevé atteint par la plupart des spécialités mises en vente (400 à 800 francs le quintal).

Les résultats assez irréguliers qui ont été constatés dans certains cas paraissent devoir être imputés principalement à une application trop tardive. En effet, beaucoup de viticulteurs, qui ne disposent pas de stations d'avertissements propres, attendent, pour commencer le traitement, l'annonce du grand vol par la presse. Or, la date indiquée pour celui-ci marque forcément, au moment de sa publication, un retard plus ou moins important : il faut attendre, pour la fixer avec certitude, la décroissance régulière des prises ; d'autre part, les journaux ne font pas toujours paraître le communiqué immédiatement et le viticulteur n'est parfois pas en mesure de traiter tout de suite. Un décalage d'une huitaine de jours peut donc en résulter, décalage peu important avec les traitements arsenicaux appliqués en première et deuxième génération, mais fâcheux pour les traitements à la roténone en troisième génération. En effet, les sels arsenicaux insolubles, bien fixés aux grains de raisin par des adhésifs puissants, ne se décomposent pas à l'air et restent dangereux pour la chenille, par temps sec, durant plusieurs semaines. La poudre, au contraire, dont la toxicité, à base de poisons végétaux, se transmet par contact, perd une partie de son efficacité après quelque temps d'exposition à l'air et au soleil, tandis que le vent en enlève chaque jour des particules. Appliquée dès l'apparition du grand vol, ses chances de toucher des chenilles, celles-ci étant d'autant plus sensibles qu'elles sont plus jeunes, seront donc multipliées. C'est pourquoi l'installation dans les vignobles très parasités de stations d'avertissements particulières apparaît nécessaire à l'exécution d'un traitement rationnel avec les poudres roténonées. Si, toutefois, cette installation ne pouvait être réalisée, il semble

que l'application automatique d'un premier poudrage aux environs du 25 juillet, suivi d'un deuxième passage aux environs du 5 août, donnerait des résultats beaucoup plus certains et plus réguliers. L'inconvénient inhérent à une application tardive se rencontre d'ailleurs dans les grands domaines. Si l'on ne prend pas la précaution de commencer le poudrage plusieurs jours avant l'époque normale du grand vol, les dernières parcelles du vignoble ne sont parfois traitées que 10 à 15 jours après la date fixée, donc trop tardivement.

Signalons, enfin, une particularité qui permet d'expliquer parfois l'apparente insuffisance d'efficacité des poudres roténonées. En période sèche, comme ce fut le cas cette année où le siroco vint, à plusieurs reprises, diminuer l'hygrométrie de l'atmosphère, de nombreuses grappes subissent une dessiccation plus ou moins poussée qui les rend très sensibles à l'attaque d'un autre parasite : la chenille du *Cryptoblabes Gnidiella*, dont l'action nuisible peut, à partir de juillet, se superposer plus ou moins complètement à celle de l'Eudémis. Cette larve, qui est parfois abondante en Mitidja dans certaines grappes en partie desséchées, se montre très résistante à l'action des traitements roténonés, prouvant que ces insecticides ont une efficacité spécifique marquée, ainsi que de nombreux entomologistes l'ont démontré.

Le phylloxéra

En vue de profiter des avantages accordés aux viticulteurs par la loi du 24 décembre 1934 pour la reconstitution intégrale des vignes phylloxérées, de nombreuses demandes ont été adressées en 1937 aux préfectures des trois départements et examinées sur place par les Commissions prévues à cet effet (arrêté ministériel du 8 juillet 1936).

Le département d'Oran vient naturellement en tête avec 341 demandes d'arrachage, représentant 4.400 hectares répartis dans presque tous les arrondissements, dont 1.750 pour l'arrondissement chef-lieu.

Dans le département d'Alger, seuls les arrondissements d'Alger, d'Orléansville et de Miliana ont eu, cette année, à enregistrer quelques graves dépérissements phylloxériques qui ont fait l'objet de 10 demandes correspondant à 273 hectares.

Enfin, dans le département de Constantine, les reconstitutions demandées (9 pour 76 hectares) sont toutes situées à l'est de l'arrondissement de Bougie, où la vigne française représente encore une grande partie des cultures.

On sait qu'aux termes de la réglementation actuelle seuls les vignobles de plus de 30 hectares, formés de vigne française franche de pied, sont susceptibles d'être admis au bénéfice de la reconstitution intégrale. Or, dans le département d'Oran, la Commission chargée des enquêtes sur place a eu à examiner de nombreux cas de dépérissements phylloxériques de vignes greffées sur 1202 (Mourvèdre × Rupestris) et 93-5 Bourrisquou × Rupestris). Ces hybrides franco-américains, préconisés officiellement jusqu'en 1930 à cause de leurs qualités de résistance à la sécheresse et à la chlorose, se révélèrent malheureusement trop sensibles au phylloxéra et les viticulteurs qui les avaient plantés enregistrèrent de graves déboires. Il faut espérer que la Commission ministérielle chargée d'examiner les demandes tiendra compte de la bonne foi des

propriétaires oranais et leur accordera les mêmes avantages qu'à ceux dont les vignobles étaient complantés en vignes françaises.

La forte sécheresse qui a sévi durant l'année 1937 a donné le coup de grâce à de nombreux vignobles francs de pied qui avaient résisté jusque-là aux attaques du puceron. Les dépérissements d'origine phylloxérique ont été, en effet, beaucoup plus fréquents qu'au cours des années précédentes, notamment en Oranie et dans la région accidentée du Dahra, qui borde, au Nord, la vallée du Chelif. Si les conditions économiques s'avèrent assez favorables, on enregistrera sans doute en 1938 de nombreuses demandes de reconstitution.

Pierre LAFFOND,
Ingénieur agricole,
Inspecteur général de la défense des cultures à Alger.

COMMENT RÉUSSIR UN ÉLEVAGE DE VERS A SOIE [1]

Cueillette de la feuille. — Cueillir autant que possible l'après-midi les feuilles qui devront être distribuées le lendemain. Ne pas entasser ni trop serrer les sacs.

Ne jamais donner aux vers de la feuille mouillée et surtout la feuille humide de rosée ou de la feuille échauffée qui a subi un commencement de fermentation, ainsi que celle souillée par la poussière des routes.

Soins à donner à la feuille. — Mettre la feuille dans une pièce très propre et fraîche, étendue en couche qui ne doit pas dépasser 25 à 30 centimètres d'épaisseur. La secouer de temps en temps avec une fourche pour éviter tout échauffement.

Distribution de la feuille. — Une excellente pratique consiste, quelques instants avant de distribuer les repas, à déposer la feuille, placée dans des corbeilles, dans le local où l'on fait l'élevage, afin qu'elle y prenne une température peu différente de celle de la magnanerie.

Dans les premiers âges, pour faciliter la répartition de la feuille, on a l'habitude de la couper en morceaux d'autant plus fins que les vers sont plus jeunes. A partir de la troisième mue, on peut donner la feuille entière.

Encabanage. — Montée. — Vers la fin du cinquième âge, l'appétit des vers diminue. Leur corps devient presque translucide, avec une teinte d'ambre ou d'albâtre suivant que la race est à cocons jaunes ou blancs.

Quinze jours au moins avant de les utiliser, on se sera muni de ce qui est nécessaire, branches de bruyère, de genêt, broussailles sèches, etc. On dispose ces rameaux en lignes parallèles, distantes de 0 m. 40 environ, s'élevant d'une claie à la claie supérieure. On les incline par leurs extrémités, à droite et à gauche. Ces haies doivent être assez épaisses sans être trop touffues.

Il faudra continuer à donner de l'air, de la chaleur et des repas aux vers qui restent encore sur les tables, jusqu'à ce que tous les vers soient montés sur les rameaux.

(1) Voir page 258.

Maintenir dans la salle une aération aussi constante que pendant le courant de l'éducation, et cela jusqu'à ce qu'on ait procédé au décoconage.

Récolte. — Le ver met théoriquement trois à quatre jours pour faire son cocon. Le décoconage n'aura lieu que *huit* jours au moins après la montée des derniers vers.

En tenant compte des observations qui précèdent, on obtiendra facilement plus de 2 kgr. de cocons par gramme de graines élevées.

MALADIES

Les maladies qui peuvent affecter les vers à soie sont :

La pébrine,
La flacherie et ses variétés,
La muscardine,
La grasserie.

Pébrine. — Cette maladie ne doit pas exister si l'on a eu le soin d'acheter des graines dont les boîtes sont revêtues de la banderolle de contrôle de l'Etat.

Flacherie. — Dans de très nombreux cas, la flacherie est due à une indigestion de feuilles. Elle est surtout provoquée par des feuilles échauffées, humides, ou par manque d'aération.

La flacherie se manifeste généralement au cinquième âge. Les vers se traînent péniblement sur les claies et meurent vite. Sitôt morts, leur corps devient mou, entre rapidement en putréfaction en dégageant une très mauvaise odeur. La mortalité se poursuit même dans les chrysalides, dont beaucoup pourrissent en salissant les cocons. On donne à ceux-ci le nom de « fondus ». La récolte peut être complètement perdue en peu de temps.

Il n'y a pas, à proprement parler, de remèdes curatifs contre cette maladie. Il n'y a que des moyens préventifs.

Lorsque la flacherie se déclare dans une magnanerie, enlever les vers malades ou morts par un délitage soigneux. Espacer les survivants, les faire jeûner pendant vingt-quatre heures, ensuite pousser activement l'éducation en chauffant et en distribuant de nombreux repas.

Le magnanier désireux de préserver ses vers contre la flacherie, en connaissant les causes, pourra atteindre facilement son but. Il devra donc :

1° Surveiller la tenue de sa feuille,
2° Tenir sa magnanerie aérée, sans chaleur lourde ;
3° N'élever que des races robustes,
4° Désinfecter soigneusement son matériel,
5° Suivre scrupuleusement les conseils sur la tenue et l'hygiène des vers, et tout particulièrement sur les soins à donner aux jeunes vers.

Muscardine. — Cette maladie est occasionnée par un champignon qui se développe en peu de temps dans tout le corps du ver. On l'appelle aussi maladie des blancs et maladie des dragées. La muscardine est éminemment contagieuse.

Les vers atteints prennent en général une teinte rosée et ne tardent pas à mourir. Leur corps durcit aussitôt, on dirait une pétrification.

Sa couleur, dans un air sec, devient brunâtre, mais dans un air humide le ver se revêt d'une moisissure blanche. Cette maladie peut se manifester à tout âge.

Les remèdes peuvent être préventifs et curatifs.

Préventifs. — Faire une sérieuse désinfection de la magnanerie et du local où l'on tient la feuille, au formol et au soufre. Les litières et les vers qui ont été infectés par la muscardine doivent être soigneusement brûlés.

Curatifs. — 1° Dessécher la magnanerie en plaçant en divers endroits des pierres de chaux vive.

2° Brûler au moment des repas, sur une pelle rougie au feu, une petite quantité de soufre ne devant en aucune circonstance dépasser 25 à 30 gr. par 100 mètres cubes de capacité. Ces fumigations ne doivent pas avoir lieu à partir du cinquième jour après la quatrième mue. Après la fumigation, renouveler l'air et donner un repas de feuilles fraîches.

Grasserie. — La grasserie se manifeste généralement au cinquième âge. Les vers atteints de cette maladie se traînent lentement, la peau luisante, amincie, distendue, les anneaux renflés, le corps jaune vif dans les races à cocons jaunes, ou blanc laiteux dans les races à cocons blancs. A travers la peau transsude un liquide trouble qui salit les feuilles et les vers qui sont en contact avec les sujets malades.

Un air stagnant, humide, froid, une alimentation peu en rapport avec le développement des vers semblent provoquer cette maladie.

Il faut donc ne donner aux vers que de la feuille proportionnée à leur âge, éviter les courants d'air froids sur les tables d'élevage. Ramasser les vers gras à mesure qu'ils se produisent et les brûler.

CONCLUSIONS

Pour réussir l'élevage du ver à soie, il faut :

De la bonne graine,
De l'air,
Pas de litières épaisses ou humides,
De la chaleur régulière,
Pas entassement de vers,
De la propreté, pas de poussière dans les magnaneries :
Des feuilles saines en abondance,
Et, ce faisant, la récolte est certaine.

MÉTHODE D'ÉLEVAGE AUX RAMEAUX

Cette méthode consiste à alimenter les vers à soie avec les branches feuillues de mûrier que l'on dispose sur les tables d'élevage.

Ce système simple et pratique permet de réaliser une économie très appréciable dans l'élevage des vers à soie.

Cette méthode a fait l'objet d'une brochure spéciale qui sera envoyée gratuitement sur demande adressée au directeur de la Station séricicole d'Alès (Gard).

Ch. SECRÉTAIN,
Directeur de la Station sérigicole d'Alès.

LE FRAISIER [1]

CULTURE, PRODUCTION, VENTE ET INDUSTRIE DE LA FRAISE

Le *marcottage* consiste à faire enraciner quelques-uns des coulants des fraisiers encore jeunes qu'on désire propager. Cette multiplication s'effectue d'ailleurs spontanément dans toutes les cultures. Les coulants qui rampent sur le sol humide ne manquent pas de s'enraciner à son contact partout où existent des nœuds sur lesdits coulants. Au-dessus des racines adventives naissent bien vite quelques feuilles qui forment une touffe. Il suffit alors de soulever tous ces jeunes fraisiers ainsi formés et enracinés pour être en possession de plants bons à mettre en pépinière ou en place aux fins de constituer à leur tour de belles touffes de fraisier capables de donner des fruits en tous points semblables à ceux obtenus sur les pieds-mères dont ils descendent. Le procédé de repro-

Pied avec stolons.

duction par coulants ou filets, c'est-à-dire par marcottage « naturel » ou « provoqué spécialement », conduit toujours et fidèlement au résultat recherché. Aussi est-il exclusivement employé dans la culture courante.

L'éclatage des touffes n'est guère pratiqué que pour le *Fr. Gaillon*, précité, qui, après deux ou trois ans de culture, donne des touffes à cœurs multiples, c'est-à-dire à tiges nombreuses qui tendent à s'allonger et qu'il suffit de détacher de la souche (rhizome) avec ou sans radicelles. Chaque tige éclatée constitue une bouture qui, piquée en terre, émet en quinze ou vingt jours des racines adventives. Les plants ainsi obtenus sont bons à mettre en place quelques semaines plus tard. Les boutures peuvent comporter deux ou trois tiges réunies par leur base ; elles fournissent alors des plants forts qui, plus rapidement, constituent de nouvelles touffes fertiles.

(1) Voir p. 260.

L'éclatage est quelquefois utilisé aussi pour reproduire certaines variétés à gros fruits (remontantes ou non remontantes, qui ne produisent leurs stolons qu'en nombre insuffisant.

La préparation des plants ne doit pas être quelconque. Il faut éviter de prélever les stolons dans une plantation trop âgée ou sur des pieds épuisés ou infertiles. Les plants ont besoin d'être préparés tout spécialement lorsqu'il s'agit de constituer une plantation de rapport.

Dans une planche large de 1 m. 50 et dont la longueur est proportionnée aux besoins, on plante au centre, en avril ou en août, une seule ligne de très beaux plants de fraisiers provenant de touffes jeunes, vigoureuses et fertiles ; les pieds sont distants de 0 m. 15 à 0 m. 20. Le sol étant maintenu meuble et propre, l'enracinement est abondant à la fin de l'automne. Au cours du printemps, la culture de ladite planche ne laissant rien à désirer, des arrosages copieux accompagnés d'un apport de nitrate stimulant la vigueur des pieds, la suppression des fleurs étant faite, on voit apparaître de très bonne heure des stolons que l'on oriente transversalement à droite et à gauche dans la planche. Des rosettes de feuilles apparaissent sur ceux-ci dès le mois de juin ; elles sont bientôt au nombre de trois. Mieux vaut alors couper l'extrémité de chaque stolon pour permettre aux jeunes plantes de s'enraciner abondamment. Des arrosages aidant, chaque fraisier peut donner trois à cinq coulants porteurs chacun de trois futurs plants. Si un plus grand nombre de ceux-ci étaient conservés, la valeur de chacun d'eux serait un peu moindre.

Dans de telles conditions on peut estimer le nombre des plants à environ dix ou quinze fois le nombre des fraisiers plantés. Ces plants sont de tout premier choix et aptes à être mis en place de bonne heure : dès la fin de juillet ou dans le courant d'août, lorsque l'état du sol et les circonstances atmosphériques le permettent ; en septembre si la période qui précède est trop sèche ; en octobre dans le midi de la France, si les pluies se font attendre jusque-là.

La plantation, lorsqu'elle est faite de bonne heure, permet un enracinement complet des jeunes fraisiers avant que ne sévissent les gelées ; celles-ci ne risquent pas de provoquer le soulèvement de ceux-là dans le cours de l'hiver, contrairement à ce qui ne manque pas de se produire chaque fois que la mise en place a lieu tardivement, en octobre ou novembre, même si l'on prend la précaution de planter au fond de petits rayons profonds de cinq centimètres.

Autrefois, la plantation était toujours précédée d'une mise en pépinière dans le but de ne planter à demeure, en octobre, que des pieds trapus, bien enracinés et pourvus chacun d'une motte. Mais cette méthode n'est plus guère en usage que pour préparer des fraisiers destinés à être cultivés en pots en vue du forçage. Même dans le cas d'une culture hâtée sous châssis, la plantation des « filets » bien racinés est pratiquée directement dans le terrain préparé à cet effet pour les recevoir. La main-d'œuvre faisant défaut, les cultivateurs s'efforcent d'aller droit au but ; le résultat est d'ailleurs identique lorsqu'on peut planter tôt.

Il est toujours facile de se rendre compte une fois pour toutes de l'intérêt qui résulte de cette façon de faire. On dispose d'un lot homogène de cent plants dont on plante la première moitié le 15 août par

Petites Annonces économiques

SUPERBE
CHEVALIÈRE
PRIX
DE RÉCLAME: **10 F**

Envoi contre remboursement
Si vous désirez un monogramme, indiquez vos initiales, elles seront gravées à la main par spécialiste. Joignez une bague en papier p' mesure
Bijoux LEBEN, 48, rue R. S. Charlot, 48, Paris 3e

Importantes pépinières de
TOUTES VARIÉTÉS DE VIGNES
Prix courant franco sur demande
E. LEMERLE, 67, route de Clisson, Nantes

1031. —
GRIFFES D'ASPERGES SÉLECTIONNÉES
RANDON, a LAURIS (Vaucluse)

1060.
CULTIVEZ des champignons dans une cave, un réduit, une cour ou un jardin. Vous gagnerez 15.000 par an. Broch. explic. cont 1 fr. timb. **Culture d'exportation**, n° 44. **Ecully** (Rh.)

---

moins cher ET PLUS
EFFICACE QUE LE SULFATE...FER
L'OXYDE DE FER
tue la Chlorose
47 AV. VÉDRINE VEL. D. 13-42
MARSEILLE

1059. — SUIS ACHETEUR. **Foulo-pompe, presse continue, tombereaux à vendange. — Occasion. —** Faire offre *Progrès Agricole.*

---

9 F
Verre et mouvement incassables
cadran lumineux avec jolie chaîne,
garantie 6 ans..... 9 fr.
Spiral chronométrique... 14 fr.
Bracelet hom. cadran lum. 14 fr.
Bracelet dame plaqué or.. 25 fr.
Envoi contre remb. Ech. admis

Horl. de Besançon, 14, rue R. Bretagne, Paris

AGRICULTEURS, ATTENTION !

La lutte contre le gel est désormais possible à l'aide du
" PARAGEL SARVAZ ", la chaufferette de l'expérience,
Plus de 300.000 appareils en action. —:— Fabrication française
5 o/o de rabais de fabrication sur nos prix-courants

Demandez documentation, prix et conditions au :
DOMAINE DE LA SARVAZ S. A.
Constructeur-Expérimenteur
SAILLON (Suisse)

CARBONATE DE SOUDE

Les bouillies au Carbonate de Soude SOLVAY sont d'une adhérence parfaite

SOLVAY

Etude de Me PLANTE LONGCHAMP,

Licencié en droit, Chevalier de la Légion d'honneur

Notaire à MASCARA, 6, Rue Victor-Hugo

VENTE SUR LICITATION

(Les Etrangers admis)

En l'étude et par le ministère de Me PLANTE LONGCHAMP, notaire, il sera procédé le **25 mars 1938,** à 10 heures précises, à la vente volontaire aux enchères publiques :

d'Une Cave Moderne

logeant 22.550 hectolitres environ

sise banlieue de **Mascara**, sur la route d'Aïn-Farès.

Ensemble deux logements de maître et de vinificateur, un très important matériel, et la machinerie attaché à l'exploitation de la dite cave. Ensemble le terrain sur lequel le tout est édifié, et celui en dépendant, de la superficie approximative de sept hectares.

Cet immeuble est indivis entre Mesdames Cipoulou, Ducrohet, nées Navarro et M. Navarro Albert.

Jouissance à partir du 1er Août 1938

MISE A PRIX :

Six cent mille francs (600.000 frs)

Pour tous renseignements, s'adresser à :

Me PLANTE LONGCHAMP, rédacteur du cahier des charges.

Et pour visiter à : M. Albert NAVARRO.

APPAREILS ROTATIFS
A CONCENTRER SOUS LE VIDE
B^t S.G.D.G.

Appareils travaillant sous un vide de 74 cm. de mercure donnant une température de 22 degrés centigrades au produit traité.

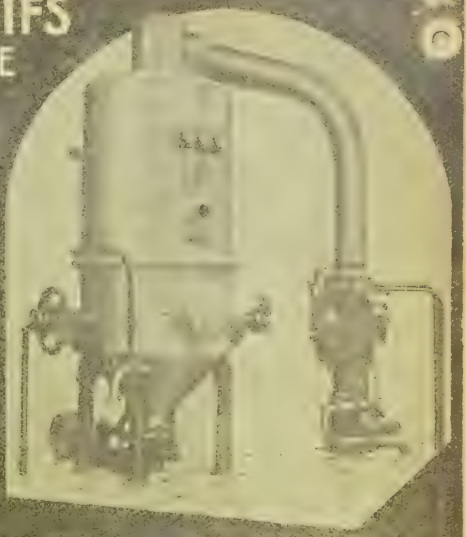
ÉCONOMIE de VAPEUR très importante.

TRÈS GRANDE RAPIDITÉ de concentration.

MARCHE CONTINUE et DISCONTINUE.

N'EXIGEANT QU'UNE FAIBLE QUANTITÉ D'EAU pour la condensation.

Peuvent concentrer tous les produits même les plus délicats et à un degré très élevé, tels que tomates, laits, jus de fruits, moûts de raisins, etc...



DELESTAING & POGGI
CONSTRUCTEURS A MARSEILLE - 10, RUE AUPHAN

Société Nouvelle des Etablts SILVESTRE

7, Place Bellecour, 7 — LYON

Téléph. : Franklin 41-82

Produits Anticryptogamiques et Insecticides

Bouillie Michel Perret

Bouillie adhérente par le Sucrate de chaux. Sa grande supériorité lui vient de son adhérence, de sa richesse en cuivre soluble, de la facilité et de l'économie de son emploi. Titre garanti : 15 pour cent de cuivre métal pur.

Verdet neutre « Emeraude »

Le plus efficace, le plus pratique, le plus économique. Titre garanti 31,50 o o de cuivre métal pur.

CASOBYL MALY

Rend immédiatement les soufres mouillables; adhésif puissant. Permet d'effectuer les traitements mixtes « Soufre-Bouillie ».

Glu « Glufix »

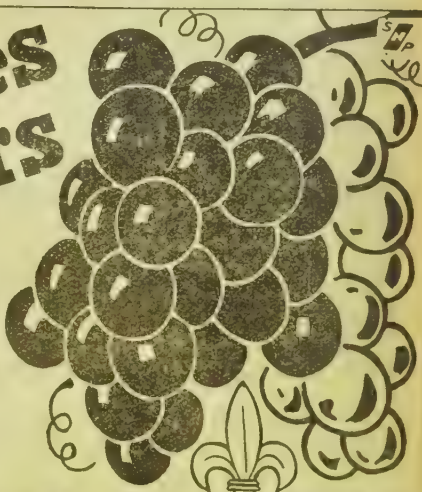
Pour défendre les arbres fruitiers contre les ravages des chenilles et surtout des chématobies ou phalènes hiémales.

40 années de références et de succès

CARBONATE DE SOUDE

Les bouillies au Carbonate de Soude SOLVAY offrent une grande résistance aux pluies

SOLVAY



Vos vignes et vos vergers

exigent la protection de la

FLEUR DE CHAUX "LE LIS"

E[TS] BALTHAZARD, à GRENOBLE (Isère)

2 et 4, rue Charles-Testoud - Téléphone 11-67 et 28-26

Orthographe : S·O·U·F·R·A·L·O

Appellation : **SOUFRALO** ROGER SIMONNOT

Origine : 6, quai de l'Avenir à Sète

Trois points à vérifier pour être sûr qu'il s'agit du véritable **SOUFRALO** le seul qui permette sans inconvénient de soufrer en sulfatant.

5088 PUBL ELVINGER

L'extrémité d'un rang de « Super-Surprise ».
Variété récente, d'origine lyonnaise.

exemple et le restant le 5 septembre, c'est-à-dire trois semaines plus tard. Au printemps suivant, les pieds de la première planche sembleront deux fois plus développés et produiront chacun une ou deux hampes florales de plus par pied, ce qui, au moment de la récolte se traduira par un rendement supérieur de 30 à 100 pour cent.

Le dispositif de plantation est très variable avec chaque région. Dans les jardins, les fraisiers sont souvent disposés en bordure ; il importe de supprimer leurs stolons au fur et à mesure qu'ils se forment ; ceci pour éviter leur épuisement, mais aussi pour ne pas nuire à l'esthétique. Lorsqu'on adopte la plantation en planches larges de 1 m. 30, quatre lignes sont alors établies, distantes entre elles de 0 m. 33, les deux extérieures étant à 0 m. 15 des sentiers. Sur la ligne, les pieds sont espacés de 0 m. 30 à 0 m. 45, suivant que leur développement est susceptible de garnir l'un ou l'autre de ces intervalles. Les pieds prennent d'autant plus d'importance que le sol est plus fertile et mieux cultivé, mais surtout que l'on procède ou non à l'enlèvement des stolons.

Pour faciliter la cueillette, les planches gagnent à être réduites en largeur pour ne comprendre que trois lignes et mieux encore deux lignes. La plantation apparaît en ce cas comme étant en lignes jumelées.

C'est ce dispositif que nous trouvons d'ailleurs aujourd'hui dans différentes régions. Les deux lignes formant à elles seules une planche étroite sont écartées de 0 m. 40 à 0 m. 50, tandis qu'un espace de 0 m. 75 sépare deux planches. Les façons culturales sont alors facilitées, de même que le paillage et la cueillette ; les plus grands intervalles servent de sentiers.

Mais lorsqu'en grande culture les labours (toujours superficiels) et les binages sont effectués presque exclusivement par traction animale, il est indispensable de conserver un égal intervalle de 0 m. 70 à 0 m. 75 entre les lignes.

En moyenne culture, les travaux de tous ordres s'effectuant à la main, mais tant à la bèche qu'avec le concours d'une de ces houes à bras semblables à de petites charrues, nous recommandons volontiers aux producteurs de planter en séries de deux lignes jumelées espacées de 0 m. 65, ces séries étant séparées par des sentiers de 0 m. 75, ce qui correspond à un écartement moyen de 0 m. 70 entre les lignes.

Sur les lignes, les pieds ne sont plus, comme dans les planches d'un jardin, séparés de 0 m. 30 à 0 m. 45. On les plante dès la première année à 0 m. 18 ou 0 m. 20, gagnant ainsi sur la longueur ce que l'on perd en largeur.

La rapidité et la facilité avec lesquelles se font, dans ces conditions, les divers travaux d'entretien et de cueillette, militent en faveur des plantations par lignes espacées. Dès le premier printemps qui suit la mise en place, chaque pied procure de une à trois hampes florales suivant qu'il a été planté tard au tôt ; ces pieds sont distincts les uns des autres. Un an plus tard, à la condition de supprimer les stolons deux fois au moins dans le cours de la végétation, les pieds s'étant accrus, ils forment une ligne continue, mais étroite (0 m. 20) ; leur production peut être énorme. Un an plus tard, les lignes s'épaississent un peu plus ; quelques vieux pieds disparaissent par suite de circonstances diverses

(gelées, sécheresse, vers blancs : il faut garnir les vides en glissant un filet à cet emplacement.

(*à suivre*)

J. Vercier.

DATES DES VENDANGES ET MÉTÉOROLOGIE

Contrairement à l'opinion, qui explique la précocité de certaines vendanges par la chaleur exceptionnelle de l'été, il nous paraît plutôt que c'est la température d'avant floraison, et non celle de l'été, qui a le plus d'influence sur la date des vendanges. Cette affirmation est d'ailleurs conforme à une tradition, répandue dans la région, qui permet à nombre de viticulteurs de prévoir, à quelques jours près, la date de la récolte en comptant 100 jours après la nouaison du fruit, ou 108 jours après la floraison ; ainsi, la durée de la vie du grain serait indépendante des conditions dans lesquelles il se développe et l'effet de la chaleur de l'été ne serait pas de hâter ou de retarder la date des vendanges, mais de donner au raisin plus ou moins de qualité, selon qu'il s'agit d'années chaudes ou froides.

Avant d'entrer dans la discussion, rappelons qu'il est impossible de fixer avec une précision absolue la date du début des vendanges : si nous comparons les dates qui sont données par M. Meméry *Feuille vinicole* du 20 décembre 1937 et qui se rapportent au Médoc, avec celles que nous possédons pour St-Émilion, nous ne trouvons, depuis 1906, un accord complet que pour les années : 1906, 1908, 1909, 1910, 1913, 1932, 1934 : le Médoc a vendangé avant St-Émilion, cinq jours en 1919, six jours en 1928, huit jours en 1929 ; il a vendangé neuf jours après en 1932, sept jours après en 1924 et 1937.

D'autre part, dans une même région, des circonstances multiples, telles que la difficulté de la main-d'œuvre, l'état du ciel, l'invasion de la pourriture grise, provoquent des avances ou des retards qui atteignent souvent une dizaine de jours entre le début de la récolte chez les divers propriétaires. Ce n'est donc qu'à environ une semaine près qu'on peut fixer la date des vendanges. Pour ne pas compliquer, nous adopterons les dates de M. Meméry, relatives au Médoc.

Dans le tableau ci-dessous, nous indiquons les années considérées classées de telle façon que les dates de vendanges successives se suivent dans leur ordre naturel, et nous donnons en deux colonnes les sommes de températures de printemps (avril + mai + juin) et d'été (15 juin au 15 septembre).

L'examen de ce tableau permet de constater que les nombres qui figurent les sommes de températures estivales sont loin de se présenter dans un ordre décroissant ; la somme la plus grande, 2792, est relative à 1911, où les vendanges n'ont lieu que le 20 septembre ; la plus petite, 2098, se rapporte à 1912, où les vendanges ont lieu le 23 septembre ; il est superflu d'insister sur les autres discordances ; M. Meméry reconnaît lui-même que des causes additionnelles doivent être invoquées pour corriger celle qu'il considère comme principale.

La dernière colonne contient moins d'irrégularités ; d'une part, les

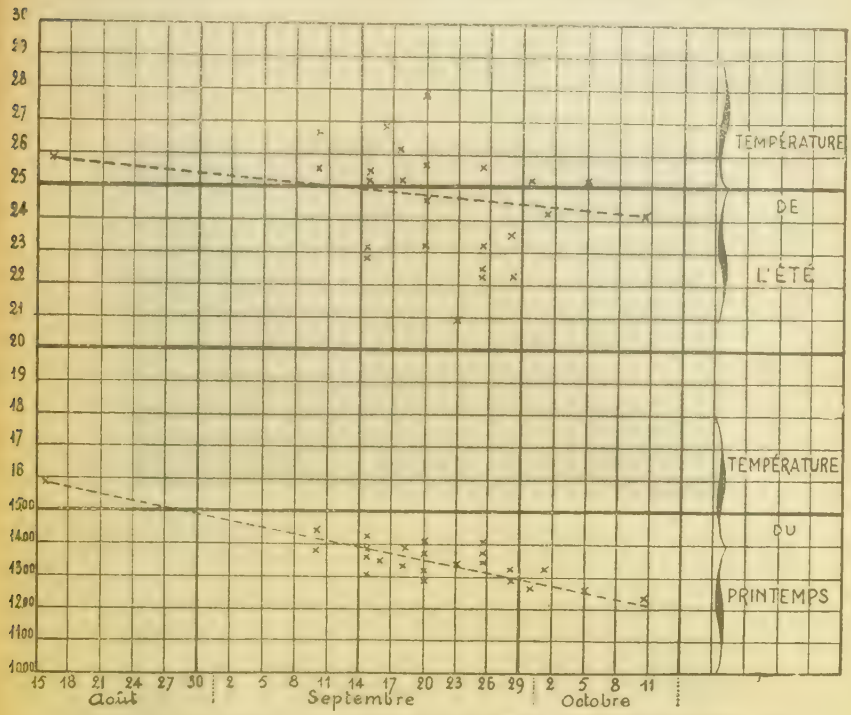
dates extrêmes, 17 août 1893 et 10 octobre 1932, correspondent exactement au maximum et au minimum de ce qu'on peut considérer comme la température moyenne du printemps ; si, d'un autre côté, il n'y a pas

TABLEAU

DATES DES VENDANGES	ANNÉES	Sommes diurnes 15 juin-15 sept.	Sommes mensuelles avril-mai-juin
17 août	1893	2579	1596
10 septembre	1906	2664	1370
	1934	2550	1447
15 septembre	1918	2514	1309
	1920	2311	1395
	1921	2556	1393
	1922	2303	1427
16 septembre	1929	2690	1356
18 septembre	1928	2514	1328
	1933	2608	1396
20 septembre	1911	2792	1296
	1917	2315	1375
	1919	2467	1315
	1937	2579	1416
23 septembre	1912	2098	1341
25 septembre	1924	2316	1372
	1927	2254	1404
	1931	2255	1395
	1935	2562	1365
28 septembre	1925	2243	1320
	1936	2357	1304
30 septembre	1926	2520	1276
1er octobre	1930	2401	1302
5 octobre	1923	2505	1264
10 octobre	1932	2404	1248

décroissance régulière et continue dans les chiffres de la colonne, il y a tout au moins une diminution très nette dans leur suite ; le manque de régularité était d'ailleurs à prévoir en raison de l'imprécision soulignée dans les dates des vendanges.

Un graphique facile à construire permet une comparaison très nette des deux colonnes : sur une ligne droite où des points équidistants représentent les jours, du 17 août au 10 octobre, on retient les dates suc-



cessives des vendanges ; on porte en ordonnées, c'est-à-dire sur des perpendiculaires à cette droite, des longueurs proportionnelles aux sommes de l'une ou de l'autre colonne ; on constate que les points ainsi obtenus, dans le cas des sommes estivales, sont dispersés et ne peuvent être réunis par une courbe régulière ; au contraire, lorsqu'il s'agit des sommes de températures printanières, les points correspondants sont situés au voisinage de la ligne droite qui joint les points extrêmes.

Nous serons beaucoup moins affirmatifs sur la liaison qui existe entre la température de l'été et la qualité du vin ; si la date de la vendange est, difficile à préciser, la qualité d'une récolte l'est bien davantage ; des personnes très compétentes classent de façons différentes les vins des diverses années ; il paraît probable d'ailleurs que cette qualité ne dépend pas seulement de la température, mais d'autres éléments météorologiques, tels que la quantité de pluie tombée et la durée d'insolation. Il ne faut pas oublier en plus que la qualité du vin est encore fonction de la manière dont la fermentation a été conduite et des soins qui lui ont été donnés.

René Truchet,
Professeur à la Faculté des Sciences
de Bordeaux.

QUESTIONS DIVERSES

Machine à ramasser le Doryphore

Sous le numéro 825.449, M. Aimé Chartron fils, vient de faire breveter une « *Machine à ramasser les Doryphores* ».

Machine à ramasser les doryphores.

Machine brevetée n° 825.449, inventée et fabriquée en 1937, par Aimé Chartron fils, aux Loges, de St-Hilaire-des-Loges (Vendée).

L'appareil a l'aspect d'une brouette et se manie comme cette dernière.

La propulsion est donc le résultat du déplacement de l'opérateur qui pousse devant lui la machine entre les rangs de pommes de terre à la vitesse qu'il juge la plus convenable.

Le ramassage est assuré par deux moulinets actionnés par la roue porteuse qui transmet le mouvement au moyen de pignons d'angle et qui viennent frapper les plants de pommes de terre.

Les doryphores sont alors projetés sur deux tabliers inclinés débouchant dans un tiroir collecteur, où il suffit de les prendre pour les détruire.

Cette machine paraît intéressante et c'est la raison pour laquelle nous avons tenu à la signaler à nos lecteurs.

P. D.

Destruction des Courtilières

« La Voix de la Terre », en se couvrant de l'autorité scientifique du docteur Feytaud, signale le curieux procédé exposé ci-dessous concernant la destruction des courtilières :

L'on restait assez désarmé devant les ravages des courtilières quand un curieux hasard est venu récemment révéler un nouveau procédé de destruction dont les résultats sont extrêmement encourageants.

Au cours de l'année 1933, un garagiste reçut un gonfleur Michelin. L'on sait que cet appareil, chevauché par le fameux Bibendum, n'est autre chose qu'un compresseur électrique grâce auquel on gonfle les pneumatiques à la pression voulue.

Cet appareil monté sur roues se déplace facilement et reçoit le courant au moyen d'un câble souple.

Notre garagiste habite un village et, si la façade de son garage donne sur la rue, de l'autre côté, le bâtiment prend largement jour sur un petit jardin.

L'appareil fut mis en service le soir même de sa réception et, au moment de fermer son établissement, le patron constata que quelques gros insectes étaient rassemblés autour du gonfleur. Il ne s'en étonna pas et se contenta de les écraser.

Le lendemain, également en fin de journée, notre homme fut frappé par un rassemblement plus important des mêmes insectes qui furent identifiés pour des courtilières.

Le fait, répété les jours suivants, fut signalé à la maison Michelin et la station de Zoologie agricole du Sud-Ouest, ainsi que la direction des Services agricoles du Gers se livrèrent à d'intéressantes expériences.

Le docteur Jean Feytaud, directeur des Centres de recherches de Bordeaux, a bien voulu nous répondre que l'attirance du gonfleur (qui tourne à 3.000 tours) pour les courtilières est vraisemblablement en rapport avec la fréquence des vibrations.

Le directeur des Services agricoles du Gers estime que le bruit du gonfleur, qui rappelle à peu près exactement le chant de la courtilière, doit provoquer l'attirance et il relate que, lors des expériences dont la durée ne dépassait pas une heure, il lui est arrivé de recueillir, en une seule séance, 1.200 insectes.

Le docteur Feytaud suppose que ce que l'on a vu pour les courtilières existe peut-être aussi pour d'autres insectes et il serait très heureux de recevoir les observations qui pourraient être faites à ce sujet.

Distributeurs à bât.

Il existe des pulvérisateurs et des soufreuses à bât. La pression est donnée habituellement par de l'air comprimé par pompe au départ ou se dégageant d'une « bouteille » métallique.

Vers 1910, un viticulteur de Saint-Bris (Yonne) avait créé un pulvérisateur dont le levier de pompe était muni par l'avant bras du cheval. Ce dernier était muni d'une courroie portant un anneau dans lequel coulissait le levier.

Notre photographie reproduit un distributeur à bât pour poudres fertilisantes ou antiryptogamiques d'après le « Fermier de Nouvelle-Zélande », revue mensuelle de juin 1937.

Le mécanisme assurant l'écoulement des tremies H vers le tuyau D est actionné par un levier tiré par la jambe du cheval se portant en avant. A cet effet l'avant-bras est muni d'un collier et d'une chaînette.

Un ressort ramène le levier pendant le pas en arrière.

Il manque sur la photographie un caparaçon protégeant au moins la croupe du cheval. Car le moindre vent contrarie terriblement les épandages.

Pierre LARUE.

Triage automatique des produits agricoles
Vers la cellule vendangeuse ?

La cellule photo-électrique permet déjà le triage des graines d'après leur couleur ou leur maîtité. On sait que les graines défilent devant elle pour que s'ouvre automatiquement telle ou telle trappe conduisant à chaque catégorie de marchandise.

A Moline, en Illinois, M. Charles St-White vient, paraît-il, d'appliquer le même principe aux cueilleuses de coton. L'appareil ne happe la capsule que si celle-ci est très blanche, c'est-à-dire assez mûre.

On ne dit pas si la machine a des caprices quand la capsule est à l'ombre ou au soleil.

Mais ce principe conduira peut-être à des machines de récolte qui seront impressionnées par la couleur et décideront par exemple elles-mêmes quelles sont les grappes dont la « véraison » est suffisante pour être cueillies!

De plus en plus le rôle de l'homme des champs sera seulement de guider une machine qui fasse automatiquement les opérations mécaniques et physiques!

Pierre Larue.

INFORMATIONS ET COMMUNICATIONS DE SOCIÉTÉS AGRICOLES

Assemblée générale de la Société des Agriculteurs de France. — La *Société des Agriculteurs de France* a tenu, le 12 mars, son Assemblée générale au cours de laquelle M. Henry Cournault, sénateur, Président de la Chambre d'Agriculture et de la Société Centrale d'Agriculture de Meurthe-et-Moselle, a été élu Président en remplacement de M. Prosper Gervais.

Deux importants discours ont été prononcés par l'ancien et le nouveau président.

Dans un langage d'une haute inspiration, M. Prosper Gervais a d'abord rendu hommage aux éminentes qualités de son successeur. Puis il a brossé de la situation actuelle, un tableau saisissant : « Il semble, a-t-il déclaré « notamment, que toute les forces de destruction se soient coalisées pour « abattre et anéantir tout ce qui, dans le passé, a constitué l'armature et fait « la grandeur en même temps que la prospérité de la France. Réformes « sociales ! certes, et de tout cœur, quelque hardiesse qu'elles puissent affecter. Mais les réformes sociales sont une chose à laquelle il est permis « d'applaudir et de s'associer, et la révolution sociale en est une autre contre « quoi il est légitime de se mettre en garde ».

« Les agriculteurs n'ont pas la naïveté de croire qu'ils pourront se soustraire aux menaces qui leur sont faites et moins encore aux répercussions « des mesures adoptées ailleurs, et que d'aucuns prétendent leur appliquer. « Déjà nous en avons durement senti le contre-coup et la néfaste influence, « notamment dans ce domaine de la dépopulation rurale qui s'avère comme « le vice capital de notre situation agricole ».

« L'exode rural tel que nous le constatons avec tristesse autour de nous, « c'est le ver dans le fruit et l'acheminement vers le suicide ».

« Nous nous devons à nous mêmes de parler avec netteté et une grande « franchise ; un souffle empoisonné a passé sur nos campagnes qui a atteint « et profondément troublé l'âme paysanne ; et ceci est grave, parce que « l'âme paysanne est quelque chose d'infiniment délicat et qu'y toucher « imprudemment c'est créer de l'irréparable ».

M. le sénateur Cournault a pris alors la parole.

Après avoir fait l'éloge du Président sortant, et rappelé les immenses services rendus par lui, tant à la Société des Agriculteurs de France qu'à la viticulture et à l'agriculture nationales, il a défini le programme d'action de la Société ; programme qui doit englober la technique, l'économique et

le social : « Pour le remplir avec succès, a-t-il dit, il suffit de rester fidèle « à l'esprit d'indépendance qui a animé les fondateurs de la Société, étant « entendu que dans ce terme d'indépendance, on ne trouve pas la notion « d'affranchissement des disciplines, de fraude, d'opposition et d'isolement, « mais celle d'un libéralisme conçu dans le sens le plus élevé du terme, « c'est-à-dire permettant d'aborder sans appréhension l'examen de tous les « problèmes, de tous les systèmes, pourvu qu'ils servent l'intérêt de la « profession ».

« L'objectif de l'agriculture moderne, a-t-il poursuivi, doit être l'obtention « d'un meilleur prix des denrées de qualité, ce qui suppose la recherche « constante de la perfection dans nos méthodes de production et de protec- « tion. L'intensification de la production à l'unité de la surface demeure à « nos yeux la voie que nous devons suivre ».

En conclusion, le nouveau Président a adressé à toutes les forces agricoles, individuelles et collectives, métropolitaines et d'outre-mer, un cordial et pressant appel à la collaboration pour la poursuite de la tâche commune qui doit trouver son épanouissement dans une agriculture florissante et, par incidence, dans la prospérité de la Nation. Comme l'a dit M. Lucien Romieu : « La Nation, en définitive, vaut ce que valent ses bourgs et ses villages, de « même qu'un arbre ou une plante vaut, en définitive, ce que valaient le « germe, puis la pousse tendre dont prit soin le jardinier ».

A André Téléki

Sa Majesté Victor Emmanuel III a conféré à notre ami et collaborateur, le viticulteur-pépiniériste bien connu, M. *André Téléki*, à Vienne, la Croix d'Officier de la Couronne d'Italie.

Cette haute distinction, ajoutée à tant d'autres, vient consacrer une fois de plus les travaux de recherche et le mérite de l'éminent *Conseiller supérieur du Gouvernement.*

Le Progrès agricole et viticole est heureux de lui présenter ses chaleureuses félicitations.

Mouvement des vins en février

Sorties des chais *Métropole*	2.842.903	hectolitres
Depuis le début de la campagne	19.991.973	—
Sorties des chais *Algérie*	1.015.899	—
Depuis le début de la campagne	9 061.175	—
Consommation taxée *Métropole*	3.734.934	—
Depuis le début de la campagne	24 791.140	—
Consommation taxée *Algérie*	72.870	—
Depuis le début de la campagne	456.008	—
Stock commercial *Métropole*	11.621.281	—
Algérie	1.867.714	—

BULLETIN COMMERCIAL

MIDI.

GARD. — **Nimes**, 14 mars. — L'insuffisance d'affaires interdit à la Commission de la cote de publier une mercuriale. En fait, la situation vinicole souffre toujours de leur manque total d'activité Seules quelques rares transactions ont pu être conclues à des prix d'ailleurs satisfaisants. Les 10° dans les coopératives ont fait 155-156 fr. Les 10°5 valent en moyenne 158 fr. et on se rapproche ainsi de la base fixé par la libération de la prochaine tranche.

Pont-St-Esprit, 12 mars. — 9° à 9°5, de 150 à 152 fr ; 10° à 10°5, de 152 à 155 fr.

HÉRAULT. — **Montpellier**, 15 mars. — 9° à 12°, 16,75 à 13 fr. 75 .

Sète, 9 mars. - Récolte 1936-37, rouge, 13 fr. 75 ; rosé, 13 fr. 75 ; blanc, 15 fr. 25.
Vins d'Algérie: rouge, 14 fr. 75 ; rosé, 15 fr. ; blanc, 16 fr.

Béziers, 11 mars — Vins rouges, 9° à 11°5, 16,50 à 14 fr. 00, rosés, 10°5 à 12°, 15,25 à 14 fr.; blancs, 11-12°,16 à 15 fr. 50

Olonzac, 13 mars. — 13,50 à 15 fr. 75 le degré avec appellation d'origine minervois.

AUDE. — **Carcassonne**, 12 mars. — 9° à 10°, 16,50 à 15 fr. 25 ; 10°5 à 12°, 14,50 à 13 francs 50.

Narbonne, 10 mars.— 9°5 à 12°, 16,50 à 13 fr. 50 ; moyenne des 10°5, 15 fr. le degré

Lézignan, 9 mars. — Minervois et Corbières: 10° à 12°, 15,50 à 13 fr. 50.

PYRÉNÉES-ORIENTALES. — **Perpignan**, 12 mars.— On ne peut plus trouver de bons vins à moins de 150 fr. Les forts degrés 11°5 à 12° ne dépassent pas 160 fr.
Affaires nulles, pas de cote.

SUD-EST.

BOUCHES DU-RHÔNE. - **Marseille**, 9 mars. — Vins région 8°5 à 11°, rouge, 14 à 16 francs ; blancs et rosés. 15,25 à 16 fr. 50; Algérie rouge 11° à 12°, 15,25 à 16 fr. 25;

VAR. — **Brignoles**, 12 mars. — Vins rouges, 9°5 à 10°, 15,25 à 14 fr. 75. Selon qualité, couleur et délais d'enlèvement.

SUD-OUEST.

GIRONDE. — Vins blancs 1936 : 1er gr. cru, chât. Y quem F., pas de côte ; 1er crus, 7.500 à 10 000 ; 2me crus, 6.000 à 7.200 ; Bourgeois. Sauternes et Barsac, 5 500 à 6 000 ; 1er, 2e cr. Ste-Cr -du-Mont., 4.000 à 4.600 ; Loupiac et similaires, 3.800 à 4.400 ; Cérons, 4 300 à 4.900 ; Graves supérieures, 4 300 à 4.900 ; Graves, 3.600 à 4 500. Logé en barriques chêne
1ers Côtes de Bordeaux : Grande Côte, 2.200 à 2.800 ; Entre deux Mers, Haut-Benauge, Libournais, Bourgeois, Blayais, Cubzadais, 1.800 à 2.400.

EST.

BEAUJOLAIS - MACONNAIS . — Vins rouges: Mâconnais, la pièce, 550 à 600; Mâconnais, 1ers côtes, 600 à 650; Beaujolais, 2e choix, 650 à 750 ; Beaujolais 1er choix, 800 a 900 ; Fleurie, 1er choix, 1.000 à 1.200.
Vins blancs : Mâconnais, 2e choix, 750 à 800 ; Mâconnais, 1ers côtes, 800 à 950.
Prix très fermes.
Eau-de vie : Base 52°, l'hecto, 500 à 550.
La pièce, ou l'hecto, nus à la propriété, courtage, mise en gare et tous frais en sus.

ALGÉRIE.

Alger, 11 mars. — Aucune amélioration dans la situation. Toute activité commerciale est paralysée dans l'attente de la libération de la nouvelle tranche.
Vins rouges : 10°, libres 133 à 134 fr., à libérer 125 à 128 ; 11°, libres, 133 à 134 fr., à libérer, 130 à 132 fr. ; 12° extra compris, libres, 135 à 141 fr., à libérer, 128 à 135 fr.
Vins blancs : Taché 10°, 132 à 135 fr. l'hl. ; de raisins blancs 11°, 12,75 à 13 fr. le degré ; distillerie *production libre*, sans affaires ; vins bloqués de compensation, sans affaires ; vins bloqués ordinaire rouge, 8,50 à 9 fr. le degré ;
Oran, 11 mars.— Rouge vieux 1937, 11,50 à 11 fr. 25 ; rosé vieux, 11,50 à 11 fr. 25.
On aurait traité 1.200 hectos rouge à 12°8 à Aïn-Tedeles On redherche quelques gros degrés dans la région de Mascara. Marché calme. Cours stationnaires.

ALCOOLS

Alger. — Spiritueux : alcool débloquant 1er et 2me dixième les 100°, 10 fr. 50 ; alcool débloquant autres dixièmes les 100°, 950 fr. ; alcool non débloquant, les 100°, 800 à 875 francs.

CÉRÉALES

Affaires calmes, tendance lourde.
Marseille: blé région, 192 ; Afrique du Nord tendre, 189 ; dur, 184 ; maïs jaune Indochine logé, 117,130-118 ; avoines Tunisie, 123.
Avignon : orge 126-128 ; avoine, 112 ; paumelle, 130.
Apt : avoine. 120 ; paumelle et orge, 130 ; vesces, 95 100
Vaison : avoine, orge et maïs, 120.
Orange : avoine, 122-125 ; orge, 132-135 ; maïs, 125-130; millet, 92-95.

Montpellier. — Imprimerie Charles DÉHAN.

BULLETIN METEOROLOGIQUE du dimanche 6 au samedi 12 mars 1938

	TEMPERATURE				PLUIE		TEMPERATURE				PLUIE	
	1938		1937		1938	1937	1938		1937		1938	1937
	maxima	minima	maxima	minima	mill.	mill.	maxima	minima	maxima	minima	mill.	mill.
	Tours						**Reims**					
Dimanche.	18	4	8.0	8.0		6 0	16.	—2.	8.0	4.0		»
Lundi	19.	3.	13.0	7.0		5.0	17.	—3.	10.0	1.0		»
Mardi	21.	2.	14.0	2 0		11.0	17.	—1.	»	1 0		»
Mercredi	21.	4.	5.0	1.0		»	18.	1.	6.0	0.0		»
Jeudi	9.	6.	10.0	1.0		2.0	9.	7.	7.0	0.0		»
Vendredi	9.	7.	14.0	4.0	trac.	»	11.	7.	10.0	4.0	trac.	»
Samedi	14.	4.	10 0	4.0		»	14.	—1.	10.0	4.0	trac.	2.0
Total					77.0	»					184.0	»
	Angoulême						**Dijon**					
Dimanche	23	2.	11.0	9 0		9.0	16.	4.	10.0	4.0		6.0
Lundi	24.	1.	15.0	5.0		»	18.	—1.	11.0	1.0		»
Mardi	22.	—1.	15.0	6.0		2.0	17.	3.	16 0	2 0		»
Mercredi	23.	3.	10 0	—1.0		2 0	16.	5.	11.0	1.0		6.0
Jeudi	7.	6.	11.0	6 0		1 0	18.	2.	9.0	—3 0		»
Vendredi	9.	7.	15.0	4.0		18 0	7.	6.	14.0	4.0		20.0
Samedi	17.	6.	10.4	6.0		6.0	11.	—1.	12.0	3.0		13.6
Total					223.0	»					154.0	»
	Clermont-Ferrand						**Lyon**					
Dimanche	10.	—1.	10 0	7.0		»	14.	—2.	12.0	6.0		4.0
Lundi	21.	—3.	15.0	2.0		»	19.	—1.	15.0	3.0		4.0
Mardi	19.	—4.	»	5.0		»	19.	1.	12.0	6.0		2.0
Mercredi	19.	—2.	11.0	—1.0		»	17.	—1.	9.0	2.0		1.0
Jeudi	18.	—4.	11.0	1.0		»	19.	2.	10.0	0.0		»
Vendredi	7.	2.	16.0	5.0	trac.	5.0	8.	6.	14.0	4.0		»
Samedi	12.	5.	10.0	9.0	trac.	7.0	16.	2.	11.0	4.0		2.0
Total					138.	»					204	»
	Bordeaux						**Marseille**					
Dimanche	23.	4.	14.0	»		4 0	21.	2.	14.0	4.0		»
Lundi	23.	2.	16.0	8.0		»	19.	1.	15.0	6.0		»
Mardi	22.	—1.	16.0	5.0		9.0	24.	3.	16.0	8.0		7.0
Mercredi	23.	4.	11.0	0.0		»	16.	4.	13.0	5.0		5.0
Jeudi	13.	6.	13.0	6.0		»	14.	4.	12.0	1.0		»
Vendredi	9.	7.	18.0	5.0		13.0	16.	2.	15 0	»		14.0
Samedi	16.	2.	14.0	6.0		«	14.	2.	14 0	4.0		4.0
Total					17.	«					65.0	»
	Toulouse						**Alger**					
Dimanche	22.	4.	15.0	9.0		2.0			»	»		»
Lundi	21.	2.	17.0	8.0		»			20.0	10.0		
Mardi	21.	3.	16.0	6.0		trac.			15.0	9 0		18.0
Mercredi	21.	2.	10 0	»		«			17.8	9.9		1.6
Jeudi	11.	2.	12.0	»		»			23.2	13.9		1.0
Vendredi	8.	6.	15 0	3.0		3.0			19.7	13.8		»
Samedi	9.	—1.	14.0	5.0		»			«	«		»
Total					144.0	»					»	»
	Perpignan						**Montpellier**					
Dimanche	22.	9.	15.0	6.0		»	23.4	2.5	15.3	6 1		0.2
Lundi	18.	2.	16.0	8.0		»	21 3	—0.1	16.6	5.7		0.1
Mardi	21.	12.	17.0	8.0		»	23.6	1 2	15.7	7.0		0.5
Mercredi	22.	8.	13.0	5 0		4.0	19.7	3.7	14.0	3.2	0.3	0 0
Jeudi	16.	6.	14.0	3.0		4.0	15 4	4.7	15.0	4.7		0 0
Vendredi	20.	4.	22.0	5.0		2.0	17.4	1.5	14.5	3.0		2.5
Samedi	18.	9.	16.0	3.0		2.0	19.2	2.8	14.6	2.3		0.6
Total					47.0	»					15.0	164.9

Observations.— Hiver.

ENGRAIS PLASMIN

Fluoré Complet

(Formule G. GIMEL, Ingénieur agricole)

Fumure supérieure
pour CULTURE INTENSIVE
et VIGNES

RÉSULTATS MERVEILLEUX
SUR TOUTES CULTURES

Gros rendements

Demander renseignements gratuits, analyse et prix

à l'INSTITUT JACQUEMIN
Maizéville (M.-et-M.)

LA SANTÉ DES VINS

par le CONSERVATEUR JACQUEMIN
« Citro-Tannin-Sulfureux »
Tannin à l'alcool. 2 °/₀ acide citrique,
5 à 9 °/₀ anhydride sulfureux, en vol.

Préservateur de toutes Maladies
-: et des Refermentations :-

Rend les vins brillants

CLARIFIANTS
et
Produits Œnologiques

Dérougissez
Désinfectez et Affranchissez
vos FUTAILLES
de tous mauvais goûts et germes
par le FLUOTONE
de l'Institut JACQUEMIN
Maizéville-Nancy (M.-et-M.)

LE SOUFRE CARAT LIQUIDE

200 gr. Soufre total par litre

Anticryptogamique - Insecticide - Mouillant

30 ANNÉES DE SUCCÈS — Des milliers d'attestations

contre Oïdium, Mildiou, Acariose, Court-Noué, Insectes
et son dérivé arsenical liquide

LE CARSOL

35 gr. Arsenic et 150 gr. Soufre total par litre

contre Cochylis, Eudémis, Pyrale.

S'ajoutent à toute bouillie cuprique sans aucune préparation préalable

Un coup de bâton pour mélanger et c'est tout — NOTICES FRANCO

Institut Œnologique de Champagne — Epernay (Marne)

Succursale à SAUMUR, 24, rue St-Jean. P. GAUGAIN, Directeur. — Agents-Dépositaires : M. FAFUR, à Cuxac-d'Aude (Aude). — M. C. TRONCHE, Agent général, à St-Denis-Martel (Lot).
et dans les principaux centres viticoles.

BERTON & SICARD - AVIGNON

Succursales : APT - CARPENTRAS - CAVAILLON - PONT-St-ESPRIT

Piquets L, T et Fils galvanisés à vigne

— «« — Notice sur demande — »« —

" LE CHANTEJOT "

Epandages des engrais à la volée
en bandes ou en lignes
par dispositif spécial
Voies de 80, 90 ou 1 m. 10
-: *Prix spéciaux sans hausse* :-

Ets SIBOULET, RAY, GALLERAND & Cie
CHATEAUROUX (Indre)

SULFATEZ c/ MILDIOU avec JETS
"FUSO" 1 trou. Lances à main, 5.00 — Machines, 5,50
3 trous. Vignes g^es végétation, et intérieur ceps, 10 50.
"Sphérique" (A. Cadoret et A. M.) int' ceps, 13 f. 5 trous
Tamiseur spécial " Préjet ", 5,50
Franco-poste pour commandes au-dessus de 25 fr.
= Emploi recommandé =
C/remb', mand., chèq. ou virem. c/c/P. 24260 Paris
A. MORINEAU, Ing', 45 *bis*, r. du Sahel, Paris-12e

MATÉRIEL DE SULFATAGE MODERNE
Etabl^ts DENAT & C^ie
55, Avenue Gambetta - BÉZIERS - T. 9-65
Les Reines de Pompes à compression
La SUPER-COURSANNAISE
à double effet
La SUPER-EXPRESS
à simple effet
Renseignement sur demandes

PÉPINIÈRES GARONNAISES
VIGNES
HYBRIDES
Porte-greffes - Raisins de table
ARBRES
FRUITIERS - FORESTIERS
Spécialité de Pêchers
Plantes ornementales - Rosiers
cultivés et sélectionnés au
DOMAINE de BAGNOLS CASTELNAU-D'ESTRÉTEFONDS (Hte-Gne) - Tél. 1
Cultures soumises au Contrôle phytopathologique de l'Etat
-: Catalogue sur demande :-

Fluatation des CUVES en CIMENT pour les Vendanges et les Vins
ALCOOLS, HUILES, CIDRES, BIERES
L'affranchissement des cuves en ciment par la fluatation peut être fait par le premier venu et représente une dépense de fluate insignifiante par mètre carré. — La fluatation donne aux revêtements en ciment la résistance qui leur manque. — Les cuves ne sont pas attaquées ; le vin ne se sature plus, n'est plus trouble, bleuâtre, plat, amer. En outre, l'action spéciale des fluates qui prévient les fermentations parasitaires dans les pores des parois assure la conservation des vins pendant et après la fermentation.
SUPPRESSION DU VERRAGE Nombreuses Références
J. TEISSET-KESSLER -- Clermont-Ferrand (Puy-de-Dôme)

CARBONATE DE SOUDE

Les bouillies au Carbonate de Soude SOLVAY
permettent une répartition uniforme du cuivre

SOLVAY

VITICULTEURS !

ADOPTEZ les créations " RICHTER "

R. 99 LE SPLENDIDE PORTE-GREFFE
Puissant et rustique - Résistant au calcaire
Triomphant de la sécheresse - Régulièrement fructifère

R 110. R. 31 Sujets également remarquables.
Tous à sang de **Rupestris** et de **Berlandieri**

PEPINIERES RICHTER

BÉZIERS – MONTPELLIER – AIX-EN-PROVENCE

ESSAYEZ les nouveaux cépages

CARALICANTE GROS TEINTURIER
issu du Carignan et de l'Alicante-Bouschet
puissant — fructifère — durable

Domine tous les cépages teinturiers actuels par l'intense coloration
et la qualité supérieure de son vin

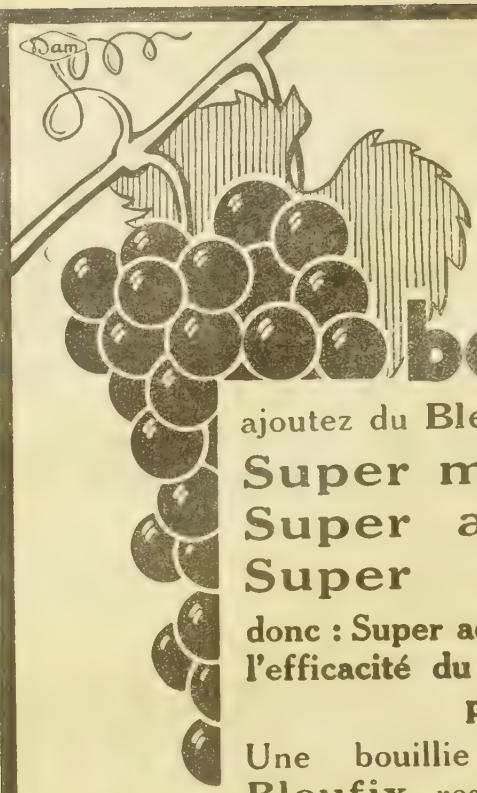
ALICARIGNAN Très productif, très rustique
couleur double de celle du Carignan

TOUTES VARIÉTÉS DE VIGNES

VIGNES AMERICAINES

:: Pépinières de Plants greffés — Racinés — Boutures ::
Pépinières d'Arbres fruitiers - Pêchers - Pommiers - Poiriers etc...

MAISON GALHAUD ST-ÉMILION (GIRONDE)



à toutes vos bouillies

ajoutez du **Bleufix** qui les rend

Super mouillantes
Super adhérentes
Super colorantes

donc : Super actives "il maintient l'efficacité du cuivre en cas de pluie".

Une bouillie additionnée de **Bleufix** reste en suspension.

BLEUFIX

BÉZIERS

Le Bleufix
est une spécialité de
LA LITTORALE
DE BÉZIERS

LA LITTORALE

Vous obtiendrez :

Germination

Rendement

Conservation

avec les plants de

POMMES DE TERRE BRETONNES

des Cultures surveillées

DE

l'AN.ne SOCIÉTÉ FERMIÈRE BRETONNE

J. DESCHAMPS, successeur

SAINT-BRIEUC

40 Variétés nouvelles, résistantes, productives

Livraisons conformes au Décret

Demandez catalogue illustré gratis et franco

Sarrazin, plants de choux, trèfles bretons

Insecticides, efficacité garantie

Agents sérieux acceptés partout

Remplacez traitements au soufre sur vignes
par le sulfocalcique THIOCAL, efficacité certaine et plus économique
En traitant sol vignes, arbres, maraichères, rendements très accrus

BOUILLIE SULFOCALCIQUE CONCENTRÉE

« THIOCAL »

Garantie à 18 o/o de soufre des polysulfures
Produit anticryptogamique, insectifuge, très fertilisant
des VIGNES, des ARBRES, des FRUITS MAGNIFIQUES
fabriqué par BOZEL-MALETRA, 38, rue de Lisbonne - PARIS-8e
Dépositaires dans tous centres agricoles
Demandez brochure et renseignements à F. MIR, agent dépositaire régional
11A, rue Haxo — MARSEILLE

VITICULTEURS ! Exigez de votre fournisseur le

SULFATE DE CUIVRE

Qualité — CUPRA — Pureté

Stéatites Cupriques -- Insecticides

La GAULOISE Société Générale de l'Industrie Cuprique

32, Rue Thomassin — LYON — Tél. Franklin : 64-64

Usines : LE PONTET (Vaucluse) ; St-FONS (Rhône)

P. O.-MIDI

Foire Internationale de printemps à Lyon
du 12 au 22 mars 1938

—o—

Vous irez certainement à la Foire Internationale de Lyon.

Notez que les chemins de Fer délivreront du 12 au 22 mars 1938 pour Lyon, au départ de : Béziers, Bourges, Montluçon, des billets d'aller et retour de toutes classes à demi-tarif, valables 4 jours, sans faculté de prolongation.

Renseignez-vous dans les gares.

Plus de Futaille gâtée !

avec un cachet " FUTINOL " en 30 minutes, sans défoncer, sans danger, sans fatigue.

De même le sachet **Conservateur légal SUL-TAN** protègera sûrement vos VINS, CIDRES, PIQUETTES, contre CASSES, AIGRE, TOURNE, GRAISSE, etc...

Succès certains, attestations par milliers !

Vous recevrez ces 2 sachets d'essai, et j'adresse si vous en voyez cette image et **4 fr 50** en timbres-poste à :

G. LALAURIE, Commandeur du Mérite Agricole, Directeur des ETABLTS **FUTINOL**, A VILLENEUVE-SUR-LOT (L.-ET-G.)

Demandez-les à vos fournisseurs

En vente : Epiceries, Drogueries, Articles de Cave, Quincailleries

---

AGRICULTEURS ! VITICULTEURS !

Si vous êtes amis de Vos Intérêts.

. . . Vous exigerez de vos fournisseurs les

CHAUX VIVES -:- FLEURS DE CHAUX
CHAUX POUR AMENDEMENTS

Marque **C. V. R.** Usine à VIVIERS (Ardèche)

à teneurs ÉLEVÉES en ÉLÉMENTS UTILES

Société des Chaux Vives de la Vallée du Rhône -- 11, Cours Lafayette -- **LYON**

Les larves et l'insecte parfait du DORYPHORE

sont détruits radicalement par contact et ingestion

par **poudrages** par la **POUDRE SAVES SPECIALE N° 4**

par **sulfatages** par la **BOUILLIE INSECTICIDE AS**

Cette dernière s'emploie à la dose de 1 kilo par 100 litres d'eau et est garantie sans arsenic

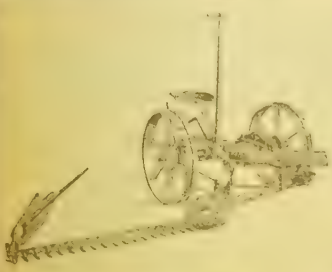
BOUILLIE G. MARQUÈS (7 Grands Prix — Hors Concours)

En 1895, l'Ecole nationale d'Agriculture de Montpellier, procédant à des essais comparatifs, donna le plus haut coefficient à cette Bouillie.

Soufre Stéatite permanganaté 10 o/o sulfate de cuivre

Soufre-Bouillie mouillable

Etablissements SAVES, 6, Port Saint-Etienne — **TOULOUSE**



Faucheuses & Moissonneuses

MASSEY-HARRIS

Modèles 1938 perfectionnés à bain d'huile

En vente chez :

PLAZOL & JAMME

11, Rue Maguelone - MONTPELLIER

Les Raffineries de Soufre Réunies

Siège social : **1, Place de la Bourse. - MARSEILLE** — (R. C. 14.644)

12 Usines à MARSEILLE, FRONTIGNAN, SÈTE, NARBONNE, BORDEAUX
ALGER, BENI-MEZED, ARZEW

Marques : A. ROUDE & Fils, L. VÉZIAN, "R.I.S.", Bmy CROS

TOUS LES SOUFRES POUR LA VITICULTURE

garantis conformes aux exigences de la loi
sur la Répression des Fraudes.

Catalogues, notices, prospectus, échantillons
gratis sur demande

Le Chemin de Fer vous offre :

Sécurité... Régularité... Rapidité...

UTILISEZ

LES BILLETS DE MARCHÉ

...les Billets du bon marché

40 % = de = réduction

délivrés TOUTE L'ANNÉE, le Mardi

à destination de

MONTPELLIER

au départ des gares situées sur la section de ligne de :

PAULHAN A MONTPELLIER

Les « **BILLETS DE MARCHÉ** » sont valables, sous réserve de conditions normales d'admission, **à l'aller** dans tous les trains permettant l'arrivée avant 14 heures ; **au retour**, à partir de 10 heures, dans tous les trains permettant le retour à la gare de départ le **même jour**.

Etablts MALBEC

1, Rue Carlencas - MONTPELLIER
Tél. : 48-24

Soufreuse " JULLIAN "

Pulvérisateur " le LÉGAL "

Pulvérisateur " VAL D'OC "
à pression

VIRICUIVRE

Garanti 16 pour cent de Cuivre Métal
sous forme d'
OXYCHLORURE
Fabriqué par la Société Anonyme PROGIL
10, Quai de Serin, LYON

LES
Engrais Intensifs Concentrés

RÉCOLTOR
PRODUCTOR
FUMURDOR

procurent un degré supérieur
et assurent
les plus fructueuses vendanges
avec le minimum de dépenses

SABATIER-GARRETA
à SÈTE (Hérault)

CAROUBO

Caroubes de Candie concassées
et dénoyaudées en grumeaux et en farine
renfermant de 45 à 50 o/o de sucre pur

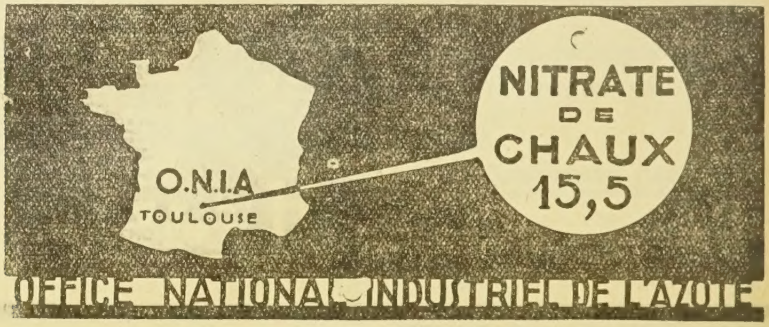
SOCIÉTÉ INDUSTRIELLE DU NEOGUM
9, Rue Roux-de-Brignoles - MARSEILLE
USINE " MASSILIA "
Téléphone Dragon 69-51 - R. C. 19.744

SOIGNEZ ECONOMIQUEMENT ET EFFICACEMENT VOS VIGNOBLES avec

LES COLLOÏDES L. C. A.

PAROÏDIUM
-: Soufre en suspension colloïdale :-
GRIVER
Cuivre en suspension colloïdale

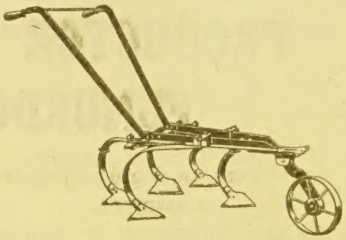
Ecrire à **M. ALLAN**
1, rue du Général-Thomières
BÉZIERS

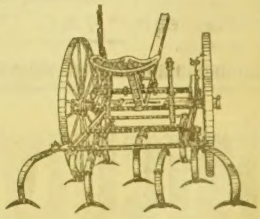


VITICULTEURS...

Pour produire bon marché, la culture superficielle, rapide, économique donnant des rendements supérieurs s'impose.

Mais elle ne peut être appliquée qu'avec des appareils conçus et construits pour elle.





Vous les trouverez en toute grandeur et tout modèle aux :

Ateliers des CULTIVATEURS "JEAN"

à CARCASSONNE — 18, route de Toulouse

Brochures relatives à l'application de la méthode de culture "JEAN" et prospectus gratnits sur démande

LE SOUFRE MOUILLABLE A L'EAU
AUX BOUILLIES

Ventose

SOUFRE ACTIVÉ
MOUILLANT
SURACTIVANT
DES BOUILLIES

est le Soufre qui représente pour vous l'

ECONOMIE

VENTOSE est parmi les soufres mouillables, la fabrication la plus perfectionnée et la moins chère à l'utilisation car :

VENTOSE par sa finesse, son adhérence, se fixe au feuillage et assure une protection maxima.

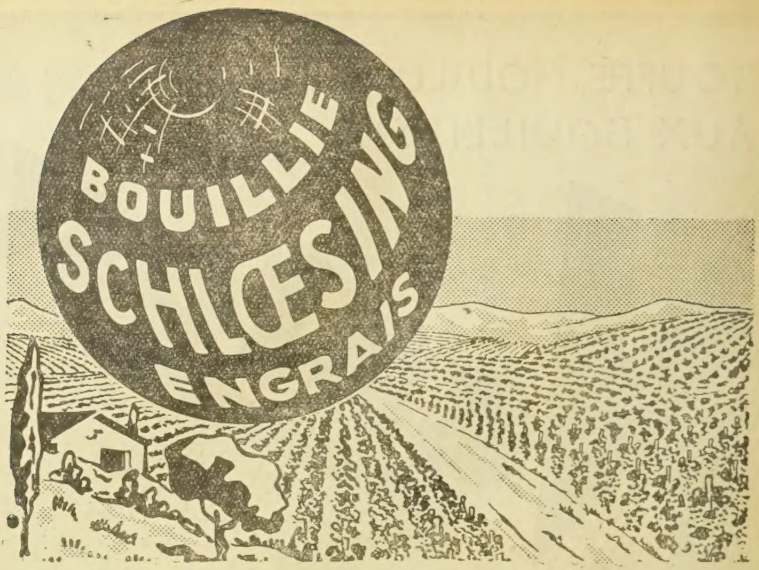
VENTOSE permet de réduire le nombre de traitements contre l'Oïdium.

VENTOSE vous dispense d'ajouter un mouillant à la bouillie, car il est lui-même mouillant.

VENTOSE supprime le temps perdu car il s'emploie par tous les temps, même par grand vent et sans perte.

ETABLts LETELLIER

MONTPELLIER



PYRALION contre **PYRALE, ESCA,** certaines formes de **COURT-NOUE** **Cochylis, Eudémis,** etc...

POLYSULFOR radical contre **FUMAGINE, MONILIA** **COCHENILLES, OIDIUMS,** etc.

VITRIOLINE contre la **CARIE**

-: Carboserum, Blancoserum :-

GLORIA SCHLŒSING Soufre sans coulure pour le méchage parfai des vases vinaires

ENGRAIS SCHLŒSING

BOUILLIES CUPRIQUES, ARSENICALE, DORYPHORIQUE
SOUFRES NOIRS ORDINAIRES, CUPRIQUE, NICOTINES,
etc..., etc,.,
Fourmicide, Courtiliol, Occipuce, Tue-Herbe, etc.

Demandez les Notices gratuites et franco

USINES SCHLŒSING FRERES & Cie
175, RUE PARADIS - MARSEILLE
Usines à : MARSEILLE - SEPTEMES - ARLES - BORDEAUX - BASSENS

Le Gérant : J. BAUDIN, Ing. Agric. Montpellier. — Imprimerie Charles DÉHAN.